

Wykaz alergenów w posiłkach

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz pochodne
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne
3	Jaja i produkty pochodne
4	Ryby i produkty pochodne
5	Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty podobne.
6	Soja i produkty podobne.
7	Mleko i produkty podobne.
8	Orzechy, migdały, orzechy laskowe, włoskie, orzechy nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty podobne.
9	Seler i produkty podobne.
10	Nasiona sezamu i produkty podobne.
11	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg
12	Łubin i produkty podobne.
13	Mięczaki i produkty podobne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, ziołowy, cytrynowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, rozmaryn, zioła prowansalskie, cynamon, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk i inne. Zgodnie z informacją od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, soi, mleka, selera, gorczycy