

Jadłospis

Lista alergenów:

Alergen Nr 1 - zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica, orkisz) oraz produkty pochodne

Alergen Nr 2 - skorupiaki i produkty pochodne

Alergen Nr 3 - jaja i produkty pochodne

Alergen Nr 4 - ryby i produkty pochodne

Alergen Nr 5 - orzeszki ziemne, orzechy arachidowe i produkty pochodne

Alergen Nr 6 - soję i produkty pochodne

Alergen Nr 7 - mleko i produkty pochodne

Alergen Nr 8 - orzechy tj. migdały ,orzechy laskowe, włoskie, nerkowca brazylijskie, pistacjowe i produkty pochodne

Alergen Nr 9 - seler i produkty pochodne

Alergen Nr 10 - nasiona sezamu i produkty pochodne

Alergen Nr 11 - tlenek siarki (IV) i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na SO₂,

Alergen Nr 12 - łubin i produkty pochodne

Alergen Nr 13 - mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, czosnek granulowany, imbir, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

UWAGA

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza (w takim wypadku należy dostarczyć do przedszkola stosowne zaświadczenie o alergii występującej u dziecka). Racjonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla malucha może być wręcz kluczowe dla rozwoju.