

**W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady ( UE)  
nr 1169/2011 przedstawiamy wykaz alergenów – substancji i produktów  
powodujących alergię lub reakcję nietolerancji .**

**14 alergenów występujące w posiłkach:**

1. Zboża zawierające gluten tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies ,orkisz ,jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki i produkty pochodne przygotowane na ich bazie
3. Jaja i produkty pochodne przygotowane na ich bazie
4. Ryby i produkty pochodne przygotowane na ich bazie
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) przygotowane na ich bazie
6. Soja i produkty pochodne przygotowane na ich bazie
7. Mleko i produkty pochodne przygotowane na jego bazie
8. Orzechy ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie
9. Seler i produkty pochodne przygotowane na jego bazie
10. Gorczyca i produkty pochodne przygotowane na jej bazie
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne przygotowane na ich bazie
12. Dwutlenek siarki przygotowane na ich bazie
13. Łubin przygotowane na ich bazie
14. Mięczaki przygotowane na ich bazie

\* Do dań gotowanych w naszym przedszkolu używane są przyprawy :pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, bazylija, tymianek ,zioła prowansalskie, papryka słodka, cukier waniliowy, czosnek granulowany, wegeta naturalna jak również świeża mięta i bazylija.

\* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

**Dzieciom podawana jest codziennie woda mineralna nie gazowana Żywiec Zdrój**

W naszym przedszkolu nie słodzimy miodem .

W naszej kuchni nie korzystamy z gotowych produktów typu: sałatki ze słoików, mięso konserwowane. Podajemy dzieciom produkty najwyższej jakości . Sami robimy gołąbki, naleśniki, racuchy itp., wykonujemy świeże surówki z warzyw tuż przed podaniem, naturalne jogurty i soki . Staramy się podawać takie posiłki , które dzieci najbardziej lubią wykonane i smaczne jak w domu.

**\* UWAGA**

***Przypominamy ,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 ,a dla malucha może być wręcz kluczowe dla jego rozwoju .***