

Informacje o alergenach

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
6. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
7. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
8. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
9. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Dwutlenek siarki i siarczany
12. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
13. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki i produkty pochodne

PRZYPRAWY UŻYWANE DO PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW: bazylia, oregano, pieprz, czosnek granulowany, liść laurowy, ziele angielskie, włoszczyzna suszona, kwasek cytrynowy, zioła prowansalskie, sól o obniżonej zawartości sodu, papryka słodka.