

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

- 1 - Zboża zawierające gluten;**
- 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;**
- 3 - Jaja i produkty pochodne;**
- 4 - Ryby i produkty pochodne;**
- 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);**
- 6 - Soja i produkty pochodne;**
- 7 - Mleko i produkty pochodne;**
- 8 – Orzechy;**
- 9 - Seler i produkty pochodne;**
- 10 - Gorczyca i produkty pochodne;**
- 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne;**
- 12 - Dwutlenek siarki;**
- 13 – Łubin;**
- 14 – Mięczaki;**

Zgodnie z informacjami od producentów produkty mogą zawierać śladowe ilości: **glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy**. Podobnie jak używane do przygotowania posiłków przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier waniliowy, cukier, miód, sól, vegeta natur czy kucharek natur. W wędlinach i pasztetach śladowo mogą wystąpić: **soja, gluten, seler**.