

UWAGA

Na terenie naszej kuchni w trakcie przygotowywania posiłków wykorzystane mogą zostać produkty zawierające substancje, które mogą powodować alergię lub reakcję nietolerancji.

Jadłospisy szpitalne zawierają oznaczone alergeny w produktach i potrawach. Substancje lub produkty powodujące Alergie lub reakcje nietolerancji zostały pogrubione i podkreślone.

Oznaczenie alergenów :

1. / **gl** / - zboża zawierające gluten
2. / **m** / - mleko / łącznie z laktozą /
3. / **r** / - ryby
4. / **j** / - jaja
5. / **s** / - seler
6. / **go** / - gorczyca
7. / **so** / - soja
8. / **sk** / - skorupiaki
9. / **oz** / - orzeszki ziemne
10. / **o** / - orzechy
11. / **se** / - sezam
12. / **ds.** / - dwutlenek siarki
13. / **l** / - łubiny
14. / **mcz** / - mięczaki

Przykład:

- 1) Zupa mleczna z kaszą manną / **m, gl** / - czyli zawiera alergen : gluten i mleko
- 2) Wędlina / ***** / - czyli może zawierać : białka soi , gorzycy, selera, glutenu ,mleka, orzechów

Zgodnie z Rozporządzeniem PEiR Nr 1169/2011 z dnia 25-10-2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.