



catering

www.pubstodola.pl

## Jadłospis

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 można znaleźć spis alergenów, a przy każdym posiłku numer alergenu jaki zawiera.

### Wykaz alergenów

1. **Zboża** zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz,)
2. **Jaja** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
3. **Ryby** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
4. **Orzeszki** ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
5. **Soja** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
6. **Mleko** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
7. **Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe oraz inne produkty przygotowane na ich bazie)
8. **Seler** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
9. **Gorzycza** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
10. **Nasiona sezamu** i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
11. **Dwutlenek siarki**
12. **Łubin** (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, papryka słodka, tymianek, kminek, cukier waniliowy, cynamon.

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

Wykaz składników znajduje się u szefa kuchni.