

WYKAZ ALERGENÓW W POSIŁKACH

Lp.	Alergen
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 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

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy:

Pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazyliia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka.

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza (w takim wypadku należy dostarczyć do przedszkola/szkoły stosowne zaświadczenie o alergii występującej u dziecka).

Racjonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla malucha może być wręcz kluczowe dla rozwoju.