

Alergeny pokarmowe

Alergeny pokarmowe dostają się do organizmu razem z pokarmem i mogą prowadzić u niektórych osób do nadmiernej, nieprawidłowej reakcji na obce substancje w postaci uczulenia.

Legenda:

1. **GLUTEN – zboża** (pszenica, żyto, owies, jęczmień).
2. **JAJA** i produkty podobne.
3. **RYBY** i produkty pochodne.
4. **ORZESZKI ZIEMNE, ORZESZKI ARACHIDOWE.**
5. **SOJA** i produkty pochodne.
6. **MLEKO** i jego produkty łącznie z laktozą.
7. **ORZECHY** laskowe, włoskie, migdały, pistacje.
8. **SELER** i produkty pochodne.
9. **SEZAM.**
10. **DWUTLENEK SIARKI i SIARCZYNY.**
11. **ŁUBIN** i produkty pochodne.
12. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne.
13. **MIĘCZAKI** i produkty pochodne.

Informacja dla rodziców i uczniów

Przyprawy takie jak: **pieprz ziołowy, czosnek granulowany, papryka mielona, curry, czubrica, itp.** mogą zawierać śladowe ilości: **gorczycy, jaj, selera, soi, glutenu.**