

Dzień	Jadłospis – Oddział Przedszkolny	alergeny
Poniedziałek 01.04.2024		
Wtorek 02.04.2024	<p>II śniadanie : Płatki ryżowe na mleku, pieczywo pszenne z masłem, szynką, sałatą, pomidor, ogórek zielony, herbata owocowa</p> <p>Obiad : Nuggetsy z kurczaka, ziemniaki zapiekane z ziołami, fasolka szparagowa gotowana na parze, kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek: Budyń z owocami, wafle ryżowe, sok owocowy</p>	1, 3, 7
Środa 03.04.2024	<p>II śniadanie : Kasza manna na mleku, chałka z masłem, konfitura owocowa, herbata z cytryną</p> <p>Obiad : Zupa fasolowa z ziemniakami, pieczywo mieszane, naleśniki z jabłkiem i sosem jogurtowo-waniliowym</p> <p>Podwieczorek: Croissant z malinami, jogurt owocowy, kalarepa, marchewka</p>	1, 3, 7, 9
Czwartek 04.04.2024	<p>II śniadanie : Płatki kukurydziane na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, serem żółtym, sałatą, ogórek, rzodkiewka, herbata owocowa</p> <p>Obiad : Kotlet mielony z indyka, ziemniaki z koperkiem, surówka z selera z jabłkiem i rodzynkami, sok marchewkowo-owocowy</p> <p>Podwieczorek: Serek waniliowy, biszkopty, gruszka</p>	1, 3, 7, 9
Piątek 05.04.2024	<p>II śniadanie : Płatki jaglane na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, pasta z białego serka i łososa wędzonego, ogórek zielony, pomidor, herbata miętowa</p> <p>Obiad: Pulpeciki rybne z miruny w kremowym sosie pomidorowym, kasza bulgur gotowana na sypko, kalafior i brokuły gotowane na parze, kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek: Kruche rogaliki, winogrona, sok owocowy</p>	1, 3, 4, 7, 9

PODSTAWOWE ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH

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 doniesieniu 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.

Numery alergenów występujące w posiłkach:

1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, pszenica).
2	Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3	Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4	Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5	Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6	Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7	Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8	Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadami, lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9	Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10	Gorzycza i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12	Dwutlenek siarki (używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)
13	Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14	Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

Pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier wanilinowy.

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