

Dzień	<h1 style="text-align: center;">Jadłospis</h1>	alergeny
Poniedziałek 13.01.2025	<u>Obiad</u> : Tagliatelle z kurczakiem i pomidorami w kremowym sosie ze świeżym szpinakiem, posypane parmezanem, kompot truskawkowy	1, 3, 7
Wtorek 14.01.2025	<u>Obiad</u> : Kotlet mielony z karkówki, ziemniaki z koperkiem, buraczki zasmażane, kompot z czarnej porzeczki, jabłko	1, 3, 7
Środa 15.01.2025	<u>Obiad</u> : Zupa jarzynowa z kapustą białą, pomidorami i ziemniakami, pieczywo mieszane, naleśniki z serem i sosem owocowo-jogurtowym	1, 3, 7, 9
Czwartek 16.01.2025	<u>Obiad</u> : Kurczak z ziołami gyros, sos jogurtowo-czosnkowy, ryż paraboliczny gotowany na sypko, mix sałat z pomidorami i serem feta, sok owocowy 100%	1, 3, 10
Piątek 17.01.2025	<u>Obiad</u> : Filet z dorsza panierowany, ziemniaki z koperkiem, potrójnie zielona surówka z sałaty lodowej, selera naciowego i ogórka, kompot malinowy	1, 3, 4, 7

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.**