

Dzień	Jadłospis – Oddział Przedszkolny	alergeny
Poniedziałek 15.04.2024	<p>II śniadanie : Pieczywo pszenne z masłem, jajko na twardo ze szczypiorkiem, rzodkiewka, pomidor, kakao naturalne na mleku</p> <p>Obiad : Kurczak curry z mlekiem kokosowym, ananase i papryką, ryż paraboliczny gotowany na sypko, kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek: Croissant z malinami, actimel, jabłko</p>	1, 3, 7
Wtorek 16.04.2024	<p>II śniadanie : Płatki owsiane na mleku, pieczywo pszenne z masłem, szynką, sałatą, pomidor, ogórek zielony, herbata owocowa</p> <p>Obiad : Kotlet mielony z karkówki, ziemniaki z koperkiem, buraczki zasmażane, kompot z czarnej porzeczki, mandarynka</p> <p>Podwieczorek: Serek waniliowy, wafle ryżowe, gruszka</p>	1, 3, 7
Środa 17.04.2024	<p>II śniadanie : Pieczywo mieszane z masłem, wędlina, ser żółty, sałata, pomidor, rzodkiewka, kawa naturalna na mleku</p> <p>Obiad : Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi ruskie z cebulką smażoną</p> <p>Podwieczorek: Ciastka z dynią, mus owocowy, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe</p>	1, 3, 7, 9
Czwartek 18.04.2024	<p>II śniadanie : Płatki kukurydziane na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, serem żółtym, sałatą, ogórek, rzodkiewka, herbata miętowa</p> <p>Obiad : Indyk pieczony z ziołami, sos morelowy, kasza bulgur gotowana na sypko, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem, sok owocowy 100%</p> <p>Podwieczorek: Rogaliki kruche, jogurt owocowy, banan</p>	1, 3, 7
Piątek 19.04.2024	<p>II śniadanie : Kasza manna na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, pasta jajeczna z tuńczykiem, papryka, pomidor, herbata owocowa</p> <p>Obiad: Filet z mintaja zapiekany z sosem brokułowym i serem żółtym, ziemniaki z koperkiem, potrójnie zielona surówka z sałaty lodowej, ogórka zielonego i selera naciowego, kompot malinowy</p> <p>Podwieczorek: Drożdżówka z serem, winogrona, sok owocowy</p>	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.**