

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 17.02.2025	Obiad : Potrawka z kurczaka z warzywami, ryż mieszany z warzywami, surówka z marchewki, jabłka i ananasa z jogurtem, kompot malinowy	1, 7, 9
Wtorek 18.02.2025	Obiad : Kotlet mielony z karkówki, ziemniaki z koperkiem, buraczki zasmażane, kompot z czarnej porzeczki, jabłko	1, 3, 7
Środa 19.02.2025	Obiad : Zupa meksykańska z mięsem mielonym, fasolą i ziemniakami, pieczywo mieszane, racuszki drożdżowe z jabłkiem	1, 3, 7, 9
Czwartek 20.02.2025	Obiad : Indyk pieczony z ziołami, sos morelowy, kasza bulgur gotowana na sypko, surówka z kapusty pekińskiej z pomidorami i szczypiorkiem, sok owocowy 100%	1, 7, 9
Piątek 21.02.2025	Obiad : Filet z mintaja panierowany z ziołami, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzywna z marchewką, ogórkiem kwaszonym, jabłkiem i oliwą, kompot truskawkowy	1, 3, 4, 7

PODSTAWOWE ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH

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.**