

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 17.03.2025	Obiad : Potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym z ogórkiem zielonym, papryką i ananasem, makaron farfalle, kompot wieloowocowy	1, 3, 7
Wtorek 18.03.2025	Obiad : Kotlet pożarski z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, marchewka gotowana z groszkiem zielonym, kompot truskawkowy, banan	1, 3, 7
Środa 19.03.2025	Obiad : Zupa barszcz biały z ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi z mięsem i cebulką smażoną	1, 3, 7, 9
Czwartek 20.03.2025	Obiad : Gulasz z karkówki z pomidorami i pieczarkami, kasza gryczana gotowana na sypko, surówka z kapusty czerwonej i jabłka, sok owocowy 100%	1, 3, 7
Piątek 21.03.2025	Obiad : Pulpeciki rybne z miruny w kremowym sosie pomidorowym, kasza bulgur gotowana na sypko, kalafior i brokuły gotowane na parze, kompot z czarnej porzeczki	1, 3, 7, 9

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.**