

Dzień	Jadłospis – Oddział Przedszkolny	alergeny
Poniedziałek 17.06.2024	<p>II śniadanie: Pieczywo pszenne z masłem, twarożek z serka białego z rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor, papryka, kakao naturalne na mleku</p> <p>Obiad : Potrawka z kurczaka z warzywami, ryż paraboliczny mieszany z warzywami, surówka z marchewki, selera i jabłka, sok owocowy 100%</p> <p>Podwieczorek: Croissant z malinami, actimel, jabłko</p>	1, 3, 7, 9
Wtorek 18.06.2024	<p>II śniadanie: Płatki ryżowe na mleku, pieczywo pszenne z masłem, szynką, sałatą, pomidor, ogórek zielony, herbata owocowa</p> <p>Obiad : Sznyceł z indyka panierowany w płatkach kukurydzianych, ziemniaki z koperkiem, sałatka z pomidorów i ogórka małosolnego, lemoniada z miętą i cytryną</p> <p>Podwieczorek: Serek waniliowy, wafle ryżowe, banan</p>	1, 3, 7
Środa 19.06.2024	<p>II śniadanie: Kasza manna na mleku, chałka pszenna z masłem, konfitura owocowa, herbata z cytryną</p> <p>Obiad : Zupa krupnik z kaszy jaglanej z ziemniakami, pieczywo mieszane, zapiekane kromki z szynką i serem żółtym</p> <p>Podwieczorek: Budyń czekoladowy z musem owocowym, biszkopty, marchewka, kalarepa</p>	1, 3, 7, 9
Czwartek 20.06.2024	<p>II śniadanie: Płatki kukurydziane na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, serem żółtym, sałatą, ogórek, rzodkiewka, herbata miętowa</p> <p>Obiad : Makaron mieszany świderki z białym serem twarogowym, sos jogurtowy ze świeżymi truskawkami, kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek: Ciasto marchewkowe, jogurt owocowy, winogrona</p>	1, 3, 7
Piątek 21.06.2024	<p>II śniadanie: Płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane, pasta jajeczna z tuńczykiem, papryka, ogórek zielony, herbata owocowa</p> <p>Obiad: Filet z mintaja panierowany z ziołami, ziemniaki zapiekane, mix warzyw gotowany na parze z masełkiem, kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek: Jogurt naturalny z truskawkami, rogaliki kruche, nektarynka</p>	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	Gorczyca 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.**