

| Dzień                                    | <h1 style="text-align: center;">Jadłospis</h1>   | alergeny   |
|--|--|------------|
| <b>Poniedziałek</b><br><b>21.04.2025</b> |  |            |
| <b>Wtorek</b><br><b>22.04.2025</b>       |  |            |
| <b>Środa</b><br><b>23.04.2025</b>        | <b>Obiad</b> : Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami, pieczywo mieszane, ryż gotowany na sypko z jabłkiem duszonym i sosem jogurtowo – waniliowym                         | 1, 7, 9    |
| <b>Czwartek</b><br><b>24.04.2025</b>     | <b>Obiad</b> : Gulasz z karkówki z pomidorami, papryką i warzywami, kopytka, surówka z kapusty czerwonej i jabłka, sok owocowy 100%                                      | 1, 3, 9    |
| <b>Piątek</b><br><b>25.04.2025</b>       | <b>Obiad</b> : 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 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:**

|           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | <b>Zboża zawierające gluten</b><br>(pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, pszenica).   |
| <b>2</b>  | <b>Skorupiaki i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)   |
| <b>3</b>  | <b>Jaja i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)   |
| <b>4</b>  | <b>Ryby i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)   |
| <b>5</b>  | <b>Orzeszki ziemne</b><br>(arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>6</b>  | <b>Soja i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)   |
| <b>7</b>  | <b>Mleko i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>8</b>  | <b>Orzechy</b> (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadami, lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) |
| <b>9</b>  | <b>Seler i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>10</b> | <b>Gorczyca i produkty pochodne</b><br>(produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>11</b> | <b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b><br>(produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>12</b> | <b>Dwutlenek siarki</b><br>(używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)  |
| <b>13</b> | <b>Łubin</b> (produkty przygotowane na ich bazie)  |
| <b>14</b> | <b>Mięczaki</b> (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 gorczycy.**