

Dzień	<p style="text-align: center;">Jadłospis – Oddział Przedszkolny</p>	alergeny
<p>Poniedziałek 22.04.2024</p>	<p>II śniadanie : Pieczywo pszenne z masłem, twarożek z serka białego z rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor, kakao naturalne na mleku Obiad : Potrawka z kurczaka z warzywami, ryż paraboliczny mieszany z warzywami, surówka z marchewki, selera i jabłka, kompot truskawkowy Podwieczorek: Drożdżówka z serem, sok owocowy, jabłko</p>	1, 3, 7, 9
<p>Wtorek 23.04.2024</p>	<p>II śniadanie : Płatki ryżowe na mleku, pieczywo pszenne z masłem, szynką, sałatą, pomidor, ogórek zielony, herbata owocowa Obiad : Schab duszony z cebulką, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzynna z ogórka kwaszonego, marchewki i jabłka, kompot wiśniowy Podwieczorek: Serek waniliowy, biszkopty, gruszka</p>	1, 3, 7
<p>Środa 24.04.2024</p>	<p>II śniadanie : Kasza manna na mleku, chałka pszenna z masłem, konfitura owocowa, herbata z cytryną Obiad : Zupa pomidorowa zabieleną, makaron mieszany, zapiekanka drożdżowa z oliwkami i serem żółtym Podwieczorek: Budyń z owocami, wafle ryżowe, kalarepa, marchewka</p>	1, 3, 7, 9
<p>Czwartek 25.04.2024</p>	<p>II śniadanie : Płatki kukurydziane na mleku, kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, serem żółtym, sałatą, ogórek, rzodkiewka, herbata miętowa Obiad : Gulasz z karkówki z pomidorami i pieczarkami, kopytka, surówka z kapusty pekińskiej z rukolą, bazylią i oliwą, sok owocowy 100% Podwieczorek: Ciasto marchewkowe, jogurt owocowy, banan</p>	1, 3, 7
<p>Piątek 26.04.2024</p>	<p>II śniadanie : Płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek kwaszony, herbata owocowa Obiad: Filet dorsza panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty kwaszonej z marchewką i jabłkiem, kompot wieloowocowy, batonik zbożowy Podwieczorek: Małe pączki serowe, actimel, winogrona</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.**