

Dzień	Jadłospis	alergeny
<b>Poniedziałek</b> 24.03.2025	<b>Obiad</b> : Spaghetti z mięsem drobiowym i warzywami (marchewka, seler, cebula, czosnek, pomidory), makaron mieszany, kompot malinowy, mandarynka	1, 3, 7
<b>Wtorek</b> 25.03.2025	<b>Obiad</b> : Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki z koperkiem, mix sałat z papryką, mozzarellą i sosem vinaigrette, kompot z czarnej porzeczki	1, 3, 7, 10
<b>Środa</b> 26.03.2025	<b>Obiad</b> : Zupa krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi z serem i sosem jogurtowo-owocowym	1, 3, 7, 9
<b>Czwartek</b> 27.03.2025	<b>Obiad</b> : Schab pieczony w majeranku, sos pieczeniowy, kluski śląskie, różowa sałatka z buraczków i fasoli czerwonej, sok owocowy 100%	1, 3, 7, 9
<b>Piątek</b> 28.03.2025	<b>Obiad</b> : Paluszki rybne pieczone, ziemniaki z koperkiem, mix warzyw gotowany na parze z masełkiem, kompot wieloowocowy	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:**

<b>1</b>	<b>Zboża zawierające gluten</b> (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> (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>Gorzycza i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>11</b>	<b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>12</b>	<b>Dwutlenek siarki</b> (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 gorzycy.**