

Dzień	Jadłospis – Lato w Mieście	alergeny
<p>Poniedziałek 24.06.2024</p>	<p><u>II śniadanie</u> : Kanapka z pieczywa pszennego z masłem, szynką, sałatą i ogórkiem zielonym, woda niegazowana, jabłko</p> <p><u>Obiad</u> : Zupa krem z zielonego groszku</p> <p>Spaghetti z mięsa drobiowego z warzywami (marchewka, cebula, seler naciowy, czosnek, pomidory), makaron mieszany, kompot wiśniowy</p>	<p>1, 3, 7, 9</p>
<p>Wtorek 25.06.2024</p>	<p><u>II śniadanie</u> : Kanapka z pieczywa mieszanego z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, rzodkiewka, sok owocowy, banan</p> <p><u>Obiad</u> : Zupa grochowa z boczkiem wędzonym</p> <p>Kotlet z kurczaka panierowany, ziemniaki z koperkiem, sałata lodowa z ogórkiem zielonym i jogurtem, kompot truskawkowy</p>	<p>1, 3, 7, 9</p>
<p>Środa 26.06.2024</p>	<p><u>II śniadanie</u> : Kanapka z pieczywa pszennego z masłem, serem żółtym, sałatą i ogórkiem kwaszonym, woda niegazowana, nektarynka</p> <p><u>Obiad</u> : Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami</p> <p>Pulpety z karkówki, sos pomidorowy, kasza perlowa gotowana na sypko, surówka z białej kapusty z ogórkiem zielonym, kompot śliwkowy</p>	<p>1, 3, 7, 9</p>
<p>Czwartek 27.06.2024</p>	<p><u>II śniadanie</u> : Kanapka z grahamką, masłem, szynką, sałata, ogórkiem zielonym, sok owocowy, gruszka</p> <p><u>Obiad</u> : Zupa krupnik z kaszą jaglaną</p> <p>Kotlet mielony z indyka panierowany, ziemniaki z koperkiem, marchewka gotowana z groszkiem zielonym, kompot wieloowocowy</p>	<p>1, 3, 7, 9</p>
<p>Piątek 28.06.2024</p>	<p><u>II śniadanie</u> : Kanapka z pieczywa pszennego z masłem, pasta z tuńczyka i jajka, ogórek, papryka, woda niegazowana, czereśnie</p> <p><u>Obiad</u>: Zupa krem brokułowa z pomidorami suszonymi</p> <p>Paluszki rybne z mintaja pieczone, ziemniaki zapiekane z ziołami, mix warzyw gotowany na parze z masełkiem, kompot z czarnej porzeczki</p>	<p>1, 3, 4, 7, 9</p>

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.**