

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 odniesieniu 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 występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
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 makadamia 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
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, lubczyk liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, wanilia.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

DZIEŃ	ZUPA I II DANIE	DESER	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 15.10.2018	Barszcz biały z ziemniakami 250 ml Kurczak w sosie słodko- kwaśnym 150 g Ryż biały 60 g	Kompot 200 ml	1,7,9,
WTOREK 16.10.2018	Zupa zacierkowa 250 ml. Kotlet schabowy 80 g Bukiet warzyw z masłem 100 g Ziemniaki 150 g	Kompot 200ml.	1,3,7,9,
ŚRODA 17.10.2018	Zupa szczawiowa 250 ml. Gulasz wołowy 110 g Kasza gryczana 60 g Sałatka z ogórka konserwowego i papryki 100g	Kompot 200ml	1,7,9
CZWARTEK 18.10.2018	Krupnik 250 ml Łosoś pieczony 120 g Sos czosnkowy 60 g Sałata lodowa z pomidorem i mozzarellą 100g	Kompot 200 ml	1,4,9
PIĄTEK 19.10.2018	Zupa fasolowa 250 g Pierogi ruskie 220 g Surówka z wielowarzywna 100g	Kompot 200ml	1,3,7,9

DZIEŃ	ZUPA I II DANIE	DESER	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 22.10.2018	Zupa jarzynowa 250 ml. Gulasz wieprzowy 120 g Kasza jęczmienna 60 g Surówka z marchewki i jabłka 100 g	Kompot 200 ml	1,7,9,
WTOREK 23.10.2018	Zupa pomidorowa z makaronem 250 ml. Kotlet schabowy 80 g Surówka z selera 100 g Ziemniaki 150 g	Kompot 200ml.	1,3,7,9,
ŚRODA 24.10.2018	Żurek z jajem i kiełbasą 250ml. Kluski leniwe z masłem 220 g	Kompot 200ml	1,3,7,9
CZWARTEK 25.10.2018	Kapuśniak 250 ml Spaghetti 150 g Makaron 80 g Ser żółty 20g	Kompot 200ml	1,3,4,9,
PIĄTEK 26.10.2018	Ryżanka 250 ml Ryba smażona 120g Surówka z kapusty kwaszonej 100g Ziemniaki 150 g	Kompot 200ml	1,3,7,9,

