

| Dzień                                    | Jadłospis                                                                                                                                                          | alergeny      |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Poniedziałek</b><br><b>29.09.2025</b> | <b><u>Obiad</u></b> : Aromatyczny kurczak z soczewicą, morelami i jogurtem naturalnym, makaron farfalle, kompot wiśniowy, banan                                    | 1, 3, 7       |
| <b>Wtorek</b><br><b>30.09.2025</b>       | <b><u>Obiad</u></b> : Indyk duszony w maśle, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia i rodzynkami, kompot z czarnej porzeczki            | 1, 7          |
| <b>Środa</b><br><b>01.10.2025</b>        | <b><u>Obiad</u></b> : Zupa meksykańska z mięsem mielonym i ziemniakami, pieczywo mieszane, racuszki drożdżowe z jabłkiem                                           | 1, 3, 7, 9    |
| <b>Czwartek</b><br><b>02.10.2025</b>     | <b><u>Obiad</u></b> : Kurczak z ziołami gyros, sos jogurtowo-czosnkowy, ryż paraboliczny gotowany na sypko, mix sałat z pomidorami i serem feta, sok owocowy 100%  | 1, 7, 10      |
| <b>Piątek</b><br><b>03.10.2025</b>       | <b><u>Obiad</u></b> : Filet z dorsza panierowany, ziemniaki z koperkiem, potrójnie zielona surówka z sałaty lodowej, selera naciowego i ogórka, kompot truskawkowy | 1, 3, 4, 7, 9 |

## **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.**