

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 16.03.2026	<u>Obiad</u> : Kurczak w kremowym sosie z suszonymi pomidorami i serkiem mascarpone, makaron penne, kompot truskawkowy, gruszka	1, 3, 7
Wtorek 17.03.2026	<u>Obiad</u> : Udko z kurczaka pieczone z ziołami, ziemniaki z koperkiem, mizeria z ogórka zielonego z jogurtem, kompot z czarnej porzeczki	1, 7
Środa 18.03.2026	<u>Obiad</u> : Zupa barszcz biały z ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi ruskie z cebulką smażoną	1, 3, 7, 9
Czwartek 19.03.2026	<u>Obiad</u> : Gulasz z karkówki z warzywami i papryką, kasza gryczana gotowana na sypko, różowa sałatka z buraczków i fasoli czerwonej z płatkami migdałowymi, sok owocowy 100%	1, 3, 7, 9
Piątek 20.03.2026	<u>Obiad</u> : Filet z łososia pieczony z ziołami, sos bazyliowy, kasza kuskus na sypko, mix sałat z pomidorami, serem mozzarella i sosem vinaigrette, kompot wieloowocowy	1, 4, 7

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:

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.**

