

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 02.03.2026	<u>Obiad</u> : Spaghetti z mięsem drobiowym i warzywami (marchewka, seler, cebula, czosnek, pomidory), makaron mieszany, kompot malinowy, mandarynka	1, 3, 7, 9
Wtorek 03.03.2026	<u>Obiad</u> : Sznycel z indyka panierowany z sezamem, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia, rodzynkami i jogurtem, kompot wiśniowy	1, 3, 7, 11
Środa 04.03.2026	<u>Obiad</u> : Zupa barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi z mięsem i cebulką smażoną	1, 3, 7, 9
Czwartek 05.03.2026	<u>Obiad</u> : Pieczeń rzymska z sosem pieczarkowym, kasza jęczmienna gotowana na sypko, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem, sok owocowy 100%	1, 3, 7
Piątek 06.03.2026	<u>Obiad</u> : Paluszki rybne pieczone, ziemniaki z koperkiem, mix warzyw gotowany na parze z masłem, kompot wieloowocowy	1, 3, 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.**