

Dzień	Jadłospis	alergeny
<b>Poniedziałek</b> <b>08.06.2026</b>	<b>Obiad</b> : Aromatyczny kurczak z soczewicą, morelami i jogurtem naturalnym, makaron farfalle, kompot wiśniowy, banan	1, 3, 7
<b>Wtorek</b> <b>09.06.2026</b>	<b>Obiad</b> : Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki z koperkiem, młoda kapusta zasmażana, kompot truskawkowy	1, 3, 7
<b>Środa</b> <b>10.06.2026</b>	<b>Obiad</b> : Zupa z czerwoną soczewicą z ziemniakami, pieczywo mieszane, pierogi z serem i sosem truskawkowo - jogurtowym	1, 3, 7, 9
<b>Czwartek</b> <b>11.06.2026</b>	<b>Obiad</b> : Indyk pieczony z ziołami, sos morelowy, kasza bulgur gotowana na sypko, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem, sok owocowy 100%	1, 3, 7
<b>Piątek</b> <b>12.06.2026</b>	<b>Obiad</b> : Filet z łososia w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem i pomidorami suszonymi, posypany parmezanem, makaron mieszany, lemoniada arbuzowa z cytryną	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:**

<b>1</b>	<b>Zboża zawierające gluten</b> (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> (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> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>11</b>	<b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>12</b>	<b>Dwutlenek siarki</b> (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.**