

Dzień	Jadłospis	alergeny
<p>Poniedziałek 15.06.2026</p>	<p>Obiad : Tagliatelle z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi w kremowym sosie ze świeżym szpinakiem, posypane parmezanem, kompot truskawkowy</p>	<p>1, 3, 7</p>
<p>Wtorek 16.06.2026</p>	<p>Obiad : Udko z kurczaka pieczone z ziołami, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria z ogórka zielonego z jogurtem, kompot z czarnej porzeczki</p>	<p>7</p>
<p>Środa 17.06.2026</p>	<p>Obiad : Zupa jarzynowa z kapustą, pomidorami i ziemniakami, pieczywo mieszane, naleśniki z serem i sosem jogurtowym ze świeżymi truskawkami</p>	<p>1, 3, 7, 9</p>
<p>Czwartek 18.06.2026</p>	<p>Obiad : Pieczeń rzymska z sosem pieczarkowo-pomidorowym, kasza jęczmienna gotowana na sypko, surówka z kapusty pekińskiej z rukolą i bazylią, sok owocowy 100%</p>	<p>1, 3, 7</p>
<p>Piątek 19.06.2026</p>	<p>Obiad : Paluszki rybne pieczone, młode ziemniaki z koperkiem, surówka z białej rzodkwi z marchewką, szczypiorkiem i jogurtem, kompot wieloowocowy</p>	<p>1, 3, 4, 7</p>

PODSTAWOWE ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH

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	Gorzycza 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.**