

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 22.06.2026	Obiad : Potrawka z kurczaka z warzywami, ryż mieszany z warzywami, surówka z marchewki i jabłka z jogurtem, kompot malinowy	1, 3, 7, 9
Wtorek 23.06.2026	Obiad : Kotlet mielony z karkówki, młode ziemniaki z koperkiem, buraczki duszone, zasmażane, lemoniada z miętą i cytryną , banan	1, 3, 7
Środa 24.06.2026	Obiad : Zupa pomidorowa zabelana z makaronem, zapiekanka drożdżowa z oliwkami i serem żółtym	1, 3, 7, 9
Czwartek 25.06.2026	Obiad : Makaron mieszany świderki z białym serem twarogowym, sos jogurtowy ze świeżymi truskawkami, kompot wieloowocowy	1, 3, 7
Piątek 26.06.2026		

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.**