



SZCZEGÓŁY JADŁOSPISU DOTYCZACE  
SKŁADNIKÓW + ALERGENÓW ZNAJDUJĄ SIĘ NA  
TABLICY OGŁOSZEŃ W PRZEDSZKOLU.

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki przedszkolne od dnia 13.12.2014r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówią o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię zamieszczamy wykaz 14 alergenów – substancji i produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji. Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

14 alergenów wymagających uwzględnienia na liście składników

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie.
11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.



# JADŁOSPIS 16.04.2018. - 20.04.2018.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	
16.04. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, polędwica sopocka, ogórek zielony, kawa z mlekiem, herbata owocowa z miodem ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ryż na mleku z cynamonem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> ogórkowa zabieleny ALERGENY; poz 1,7,9	Chleb żytni, pomidor, herbata czarna z cytryną ALERGENY; poz 1	
17.04. wtorek	Bułka kajzerka, konfitura owocowa, kakao, herbata z aronii słodzona miodem, winogrono ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł</u> Kotleciki z wątróbki, sałata ze śmietaną, ziemniaki puree z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> żurek śląski zabieleny ALERGENY; poz 1,7,9	Kaszka manna z musem owocowym ALERGENY; poz 1,7	
18.04. środa	Chleb razowy, żytni, pasta z bobu, kielki rzodkiewki, kakao, herbata malina z miodem, pomarańcza ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Makaron , sos serowo-szpinakowy, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> jarzynowa 7-składnikowa ALERGENY; poz 1,7,9	Murzynek (własny wypiek), herbata z malin ALERGENY; poz 1,7	
19.04. czwartek	Chleb żytni słonecznikowy, pszeniczny, ser żółty, pomidor, kakao, herbata malinowa z miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Klopsy mielone drobiowe z warzywami, gotowana modra kapusta, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny porzeczkowy <u>Zupa</u> ryżowa z zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,3,7,9	Sok multiwitamina, ciastko muslii ALERGENY; poz 1,	
20.04. piątek	Chleb razowy, mieszany, pasta francuska, rzodkiewka, kakao, herbata z czarnej porzeczki z miodem , marchewka ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Filet z ryby duszony, gotowana kwaszona kapusta, ziemniaki puree z koperkiem, kompot owocowy <u>Zupa</u> krem marchewkowy zabieleny ALERGENY; poz 1,4,7,	Kefir owocowy, chrupki kukurydziane ALERGENY; poz 1,7	

**DYREKTOR**

**SZEF KUCHNI**

**INTENDENT**

**KAŻDEGO DNIA DZIECI DOSTAJĄ WODĘ MINERALNĄ I SOKI OWOCOWE  
NA ŻĄDANIE**