



SZCZEGÓŁY JADŁOSPISU DOTYCZĄCE  
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 19.11.2018.- 23.11.2018.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
19.11. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, wędlina drobiowa z indyka, ogórek zielony, kawa z mlekiem, herbata z malin, miód ALERGENY: poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Racuchy z cukrem pudrem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> kapuśniak z kwaszonej kapusty z kaszą gryczaną ALERGENY: poz 1,3,7,9	Kanapki (sałata, jajko, rzodkiewka), herbata owocowa ALERGENY: poz 1,3
20.11. wtorek	Bułka kajzerka, miód wielokwiatowy, kakao, herbata z owoców leśnych mandarynki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Pierś drobiowa duszona w warzywach, brokuł z wody, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> wiedeńska z kaszką manną ALERGENY; poz 1,7,9	Kisiel owocowy (własny wyrób), śmietana ALERGENY; poz 1,7
21.11. środa	Chleb słonecznikowy żytni, pasta z boczku, kiełki lucerny, kakao, herbata malinowa słodzona miodem, banany ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ryż na mleku, cynamon, tarte jabłko, sok naturalny z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> jarzynowa wieloskładnikowa zabieleną ALERGENY; poz 1,7,9	Chleb mieszany, pomidor, ogórek zielony, herbata z głogu ALERGENY; poz 1
22.11. czwartek	Chleb razowy, pszenny, pasta jajeczna z ziel.pietr, kakao, herbata z owoców leśnych i malin słodzona miodem gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Gołąbki w sosie pomidorowym, fasolka zielona z wody, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> porowa z makaronem zabieleną ALERGENY; poz 1,3,7,9	Ciasteczko LUBIŚ, owoce sezonowe ALERGENY; poz 1,
23.11. piątek	Chleb graham, pszenny, polędwica sopocka, rzodkiewka, kakao, herbata żurawinowa z miodem, jabłka ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Paluszki rybne (własny wyrób), surówka z kapusty kwaszonej z zieloną pietruszką, ziemniaki puree, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> ziemniaczana zabieleną ALERGENY; poz 1,3,4,7,9	Deser homogenizowany, przekąski suszone owoce ALERGENY; poz 1,7

**DYREKTOR**

**SZEF KUCHNI**

**INTENDENT**

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