



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 SO₂ 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 16.10.2017.- 20.10.2017.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	
16.10. poniedzi ątek	Chleb pszenno-żytni, kielbasa szynkowa, pomidor, kawa z mlekiem, herbata malinowa z miodem ALERGENY; poz; 1,7	<u>Danie gł:</u> Naleśniki z dżemem owocowym, sok z czarnej porzeczki <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	
17.10. wtorek	Chleb mieszany, płatki śniadaniowe muslii zalane mlekiem, herbata z czarnej porzeczki z miodem jabłka ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Makaron gotowany z sosem szpinakowo-drobiowym, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> ziemniaczana z zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,7,9	Kisiel do picia o smaku malinowym, biszkopty ALERGENY; poz 1,	
18.10. środa	Chleb razowy, pasta z bobu z boczkiem wędzonym, kakao, herbata z owców leśnych z miodem, banany ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Paluszki rybne, surówka z selera z bakaliami, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> barszcz czerwony z makaronem ALERGENY; poz 1,4,7,9	Ptasie mleczko (własny wyrób), rurka ALERGENY; poz 1,7	
19.10. czwarte k	Chleb słonecznikowy, giczek ze szczypiorkiem, kakao, herbata z owoców leśnych i malin z miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Bestrogonoff (ogórki, pieczarki), buraczki duszone, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> wiedeńska z kaszką manną ALERGENY; poz 1,7,9	Budyń śmietankowy z musem truskawkowym ALERGENY; poz 7	
20.10. piątek	Chleb pszenny, miód wielokwiatowy, kakao, herbata żurawinowa z miodem, winogrono ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Kotlet z wątróbki drobiowej, surówka wiejska z kukurydzą, ziemniaki puree z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> grochowa na wędzonce ALERGENY; poz 1,7,9	Jogurt Jogobella z kawałkami owoców, herbatniki Petitki ALERGENY; poz 1,7	

DYREKTOR

SZEF KUCHNI

INTENDENT

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