



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 18.02.2019.- 22.02.2019.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
18.02. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, kiełbasa żywiecka, marchewka, kawa z mlekiem, herbata z malin słodzona miodem ALERGENY: poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Placki ziemniaczane z cukrem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> porowa zabieleną z makaronem ALERGENY: poz 1,3,7,9	Kanapki (ogórek zielony, pomidor), herbata czarna z cytryną, ALERGENY: poz 1,
19.02. wtorek	Chleb mieszany, razowy pasta francuska, rzodkiewka, kakao, herbata z owoców leśnych z miodem jabłka ALERGENY; poz 1,4,7	<u>Danie gł:</u> Pulpety gotowane w sosie pieczarkowym, marchewka z groszkiem, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> szpinakowa zabieleną ALERGENY; poz 1,7,9	Kisiel do picia owocowy (własny wyrób), herbatniki Petitki ALERGENY; poz 1,
20.02. środa	Chleb żytni, pszenno, ser żółty, sałata, kakao, herbata malinowa słodzona miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,4,7	<u>Danie gł:</u> Kotlet drobiowy z płatkami owsianymi, buraczki tarte, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> rosół drobiowy z zieloną pietruszką i marchewką ALERGENY; poz 1,3,7,9	Rogal z masłem, herbata z owoców leśnych świeże owoce ALERGENY; poz 1,
21.02. czwartek	Chleb żytni, pszenno, pasta z cielęciny z kiełkami pory, kakao, herbata z owoców leśnych słodzona miodem, mandarynki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Makaron smażony z jajkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> kapuśniak z kaszą gryczaną ALERGENY; poz 1,3,7,9	Placek murzynek (własny wypiek), herbata czarna ALERGENY; poz 1,3,7
22.02. piątek	Chleb razowy, mieszany, wędlina drobiowa, kakao, herbata żurawinowa z miodem, jabłka ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Paluszki rybne (własny wyrób), surówka z kapusty kwaszonej, ziemniaki puree, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> krem marchewkowy zabieleny ALERGENY; poz 1,4,7,9	Deserek homogenizowany, chrupki kukurydziane ALERGENY; poz 1,7

**DYREKTOR**

**SZEF KUCHNI**

**INTENDENT**

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