



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 12.02.2018.- 16.02.2018.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	
12.02. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, wędlina drobiowa, ogórek zielony, kawa z mlekiem, herbata z malin słodzona miodem ALERGENY: poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Makaron w sosie pomidorowym, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> wielowarzywna 7-składnikowa zabieleną ALERGENY: poz 1,7,9	Bagietka, dżem wieloowocowy, herbata czarna jabłka ALERGENY: poz 1,	
13.02. wtorek	Płatki śniadaniowe zalane mlekiem, chleb mieszany, herbata malinowa z miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Gulasz wieprzowy duszony z warzywami, kasza gryczana, buraczki tarte, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> rosół z kaszką manną i zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,7,9	Kisiel owocowy (własny wyrób) ALERGENY; poz 1	
14.02. środa	Bułka kajzerka, pasta jajeczna z wędzonym łososiem kakao, herbata słodzona miodem, suszone śliwki ALERGENY; poz1,3,47	<u>Danie gł:</u> Gziczek ze szczypiorkiem, ziemniaki puree, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> krem marchewkowy zabieleny ALERGENY; poz 1,7,9	Banan, herbatnik Petitki ALERGENY; poz 1,	
15.02. czwartek	Chleb graham,pszenny, pasta francuska, rzodkiewka, kakao, herbata z owoców leśnych i malin z miode, pomarańcza ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Pierś drobiowa duszona w sosie warzywnym(por,marchew, pietruszka,seler)brokuł z wody z pestkami dyni,ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> rosół z makaronem nitki i zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,7,9	Budyń czekoladowy ALERGENY; poz 1,7	
16.02. piątek	Chleb żytni, słonecznikowy,cielęcina gotowana,pomidor, kakao, herbata żurawinowa z miodem, winogrono ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ziemniaki odsmażane z cebulką, ogórek konserwowy, kompot owocowy <u>Zupa</u> krem pomidorowy z zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,7,9	Jogurt z płatkami muslii ALERGENY; poz 1,7	

**DYREKTOR**

**SZEF KUCHNI**

**INTENDENT**

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