



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 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 18.06.2018.- 22.06.2018.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
18.06. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, kiełbasa żywiecka, ogórek zielony, kawa z mlekiem, herbata z malin słodzona miodem ALERGENY: poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Racuchy z cukrem pudrem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> krupnik z kaszą jaglaną ALERGENY: poz 1,3,7,9	Kanapki wiosenne (pomidor, sałata, ser żółty), herbata miętowa jabłka ALERGENY: poz 1
19.06. wtorek	Bułka kajzerka, dżem wieloowocowy, kakao, herbata malinowa z miodem, mandarynki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Klopsy drobiowe gotowane, sos koperkowy, surówka z marchwi, ziemniaki puree, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> barszcz czerwony zabieleny z makaronem ALERGENY; poz 1,7,9	Kaszka manna z musem owocowym ALERGENY; poz 1,7
20.06. środa	Chleb razowy pszenny, pasta z cielęciny, kiełki brokuł, kakao, herbata malinowa słodzona miodem, suszone śliwki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ryba filet pieczony,, surówka z ogórka zielonego, ziemniaki puree z koperkiem, sok naturalny porzeczkowy <u>Zupa</u> fasolowa ALERGENY; poz 1,4,7,9	Sok multiwitamina, herbatniki Petitki ALERGENY; poz 1
21.06. czwartek	Chleb słonecznikowy, żytni, giczek ze szczypiorkiem, kakao, herbata z owoców leśnych i malin z miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Bitki z mięsa wieprzowego, sałata ze śmietaną, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> krem marchewkowy zabieleny ALERGENY; poz 1,7,9	Truskawki z cukrem, chrupki kukurydziane ALERGENY; poz 1,
22.06. piątek	Chleb pszenny, razowy, wędlna drobiowa, pomidor, kakao, herbata żurawinowa z miodem, rzodkiewka ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ryż gotowany z musem jabłkowym, sok naturalny czarna porzeczka <u>Zupa</u> kapuśniak z kwaszonej kapusty ALERGENY; poz 1,7,9	Jogurt „Gratka”, wafle ryżowe ALERGENY; poz 1,7

DYREKTOR

SZEF KUCHNI

INTENDENT

KAŻDEGO DNIA DZIECI DOSTAJĄ WODĘ MINERALNĄ I SOKI OWOCOWE NA ŻĄDANIE