



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 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 11.12.2017.- 15.12.2017.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>11.12. poniedziałek</b>	Chleb pszenno-żytni, pasta z cielęciny z kielkami brokuł, kawa z mlekiem, herbata malinowa z miodem ALERGENY poz; 1,7	<u>Danie gł:</u> Placuszki na mleku polane musem truskawkowym, sok z czarnej porzeczki <u>Zupa</u> kapuśniak z kwaszonej kapusty z kaszą gryczaną ALERGENY; poz 1,3,7,9	Bagietka z masłem, herbata owocowa, jabłka ALERGENY; poz 1,
<b>12.12. wtorek</b>	Chleb żytni, płatki śniadaniowe zalane mlekiem, herbata z czarnej porzeczki z miodem mandarynki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Gołąbki w sosie pomidorowym, kalafior z wody, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> rosół z makaronem nitki i zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,3,7,9	Budyń czekoladowy, banany ALERGENY; poz 1,7
<b>13.12. środa</b>	Chleb słonecznikowy, wędlina drobiowa, pomidor, kakao, herbata malinowa z aronią słodzona miodem, banany ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Kotlety z jajek, surówka z marchwi, ziemniaki purre z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> krem szczawiowy ALERGENY; poz 1,3,7,9	Owoce z bitą śmietaną ALERGENY; poz 7
<b>14.12. czwartek</b>	Bułka, dżem truskawkowy, kakao, herbata z owoców leśnych i malin z miodem, gruszki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Kurczak po parysku (pieczarki, marchew), surówka żydowska z kukurydzą i papryką, ziemniaki z koperkiem sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> wiedeńska z kaszką manną ALERGENY; poz 1,7,9	Jogurt wieloowocowy, herbatniki Petitki ALERGENY; poz 1,7
<b>15.12. piątek</b>	Chleb mieszany, ser żółty, rzodkiewka, kakao, herbata żurawinowa z miodem, winogrono ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Ryba pieczona filet z dorsza, kapusta z grzybami, ziemniaki puree z koperkiem, kompot z suszonych owoców <u>Zupa</u> barszcz czerwony zabieleny z makaronem ALERGENY; poz 1,4,7,9	Pierniki, mandarynki ALERGENY; poz 1

**DYREKTOR**

**SZEF KUCHNI**

**INTENDENT**

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