



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 13.08.2018.- 17.08.2018.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	
13.08. poniedziałek	Chleb pszenno-żytni, kiełbasa szynkowa, ogórek zielony, kawa z mlekiem, herbata owocowa z miodem ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Makaron w sosie pomidorowym, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> wiosenna 7-składnikowa zabieleną ALERGENY; poz 1,7,9	Chleb mieszany, żytni, jajko, sałata, herbata miętowa z melisą ALERGENY; poz 1,3	
14.08. wtorek	Chleb wieloziarnisty, giczek ze szczypiorkiem, kakao, herbata żurawinowa z miodem, mandarynki ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Klopsy mielone, surówka żydowska, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny jabłkowy <u>Zupa</u> ryżowa z zieloną pietruszką ALERGENY; poz 1,3,7,9	Kisiel do picia (własny wyrób), biszkopty ALERGENY; poz 1,	
15.08. środa		WNIEBOWZIĘCIE NMP		
16.08. czwartek	Chleb mieszany, ser żółty, rzodkiewka, kakao, herbata żurawinowa z miodem, banany ALERGENY; poz 1,7	<u>Danie gł:</u> Kiełbasa z rusztu, ogórek kwaszony, ziemniaki z koperkiem, sok naturalny malinowy <u>Zupa</u> grochowa ALERGENY; poz 1,7,9	Wafelek Princepolo, winogrono ALERGENY; poz 1	
17.08. piątek	Chleb razowy, żytni, pasta z makreli, kiełki brokuł, kakao, herbata z czarnej porzeczki z miodem, jabłka ALERGENY; poz 1,4,7	<u>Danie gł:</u> Ziemniaki odsmażane na maśle z cebulką, surówka meksykańska, kompot owocowy <u>Zupa</u> pomidorowa z ryżem zabieleną ALERGENY; poz 1,7,9	Deserek homogenizowany, chrupki kukurydziane ALERGENY; poz 1,7	

DYREKTOR

SZEF KUCHNI

INTENDENT

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