

## Jadłospis od 06.05.2024 do 10.05.2024 r.

Dzień	Nazwa dania obiadowego i wykaz alergenów	Ilość	
PN	Zupa ogórkowa z ziemniakami ( 1,9,7) Ryż z masłem i cynamonem ( 7 ) Sałatka owocowa Woda n/g	250 ml 200 g 100 g 150 ml	
WT	Gulasz po bolońsku z dodatkiem żółtego sera (1,7) Makaron (1) Kompot z jabłek Owoc	150 g 170 g 200 ml 1 szt.	
ŚR	Rosół z makaronem (9,1,3 ) Kopytka z sera i ziemniaków z masłem (1,7,3 ) Owoc Woda n/g	250 ml 200 g 1 szt. 150 ml	
CZW	Gulasz z indyka (1) Kasza jęczmienna (1 ) Sałatka z ogórka kiszzonego, marchwi i jabłek Kompot z truskawek i rabarbaru	100 g 150 g 80 g 200 ml	
PT	Kalafiorowa z ryżem (9) Jajo sadzone (3) Surówka wiosenna Frytki Herbata z miodem i cytryną	250 ml 1 szt. 80 g 150 g 200 ml	

Intendent zastrzega sobie prawo modyfikacji jadłospisu.

### Lista składników alergennych – załącznik II do Rozporządzenia 1169/2013

1. Zboża zawierające gluten tj. żyto ,pszenica, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan , orzechy brazylijskie, pistacje, orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Sporządził:

Szef kuchni

Dyrektor