**JADŁOSPIS ALERGENY 11.09.2023 – 15.09.2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Poniedziałek**  11.09.2023 | **OBIAD** | | **Masa w**  **g.** |
| **zupa gulaszowa z jarzynami i ziemniakami, zielona pietruszka**  zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka)  - pieczeń wołowa  - ziemniaki | **60**  **55**  **130** |
| **racuchy z marmoladą** | *- mąka pszenna (gluten 1\*)*  *- jaja 3\**  - drożdże  *- mleko ( przetwory mlecze7\*)*  - cukier  - olej rzepakowy  - marmolada | **45**  **14**  **3**  **20**  **6**  **6**  **30** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska  - *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2**  **2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest, truskawki  - cukier  - woda | **50**  **5**  **200ml** |
| **banan** | - banan | **1szt** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wtorek**  12.09.2023 | **OBIAD** | | **Masa w**  **g.** |
| **zupa grysikowa na rosole z jarzynami, zielona pietruszka**  zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta   włoska)  - porcja rosołowa, udźce z kurczaka  - *kasza manna (gluten 1\*)* | **60**  **60**  **25** |
| **filet z indyka w panierce** | *-* filet z kurczaka  - *jajka3\**  *- mąka pszenna (gluten 1\*)*  *- bułka tarta ( gluten 1\*)*  - olej | **80**  **8**  **10**  **15**  **8** |
| **ziemniaki** | - ziemniaki  - *masło ( przetwory mleczne 7\*)*  *-* koper | **250**  **2**  **3** |
| **surówka z kapusty pekińskiej i ogórka zielonego z jogurtem naturalnym** | - kapusta pekińska  - ogórek zielony  *- jogurt naturalny (przetwory mleczne 7\*)* | **80**  **30**  **8** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska  - *przyprawa natura* (seler9\*), kminek, ziele angielskie | **2**  **2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest,  - cukier  - woda | **50**  **5**  **200ml** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Środa**  13.09.2023 | **OBIAD** | | **Masa w g.** |
| **zupa pomidorowa z jarzynami i ryżem, zielona pietruszka**  zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta   włoska)  - koncentrat pomidorowy  - ryż  *- śmietana ( mleko i przetwory mleczne 7\*)* | **60**  **18**  **30**  **8** |
| **zraz w sosie własnym z kaszą pęczak** | *-* mięso mielone ( wołowo – wieprzowe )  - *jaja kurze 3\**  - *czerstwa weka pszenna ( gluten 1\*)*  - cebula  - olej rzepakowy  - czosnek  *- bułka tarta ( gluten 1\*)*  *-* mąka ziemniaczana  *- śmietana ( przetwory mleczne 7\*)* | **80**  **5**  **8**  **4**  **8**  **1**  **9**  **6**  **6** |
| **kasza pęczak** | - *kasza pęczak (gluten 1\*)* | **55** |
| **surówka z buraków czerwonych, ogórka kiszonego i fasoli czerwonej z oliwa** | - burak czerwony  - ogórek kiszony  - fasola czerwona  - oliwa z oliwek  sok z cytryny do smaku | **70**  **35**  **12**  **6** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska  - *przyprawa natura* (seler9\*), kminek, ziele angielskie | **2**  **2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest,  - cukier  - woda | **50**  **5**  **200ml** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Czwartek**  14.09.2023 | **OBIAD** | | **Masa w g.** |
| **zupa brokułowa z jarzynami i makaronem pszennym, zielona pietruszka**  zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta   włoska)  - brokuły  - m*akaron pszenny (jaja 3\*, gluten 1\*)*  - *śmietana (przetwory mleczne 7\*)* | **60**  **25**  **25**  **8** |
| **udźce z pieca** | - udziec z kurczaka  - papryka czerwona  - olej rzepakowy | **80**  **10**  **4** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska - *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2**  **2** |
| **ziemniaki** | - ziemniaki  - *masło (przetwory mleczne7\*)*  - koper | **250**  **2**  **3** |
| **surówka z sałaty lodowej, pomidora, rzodkiewki i cebuli dymki z jogurtem naturalnym** | - ogórek zielony  - pomidor  - rzodkiewka  - *jogurt naturalny* | **90**  **25**  **15**  **8** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest, truskawki  - cukier  - woda | **50**  **5**  **200ml** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Piątek**  15.09.2023 | **OBIAD** | | **Masa w g.** |
| **zupa koperkowa z jarzynami i ryżem, zielona pietruszka**  zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta   włoska)  - kopr  - ryż  *- śmietana (przetwory mleczne 7\*)* | **60**  **10**  **25**  **8** |
| **ryba po grecku** | *- dorsz 4\**  - *jajka3\**  *- mąka pszenna (gluten 1\*)*  *- bułka tarta ( gluten 1\*)*  - marchew  - *seler korzenny 9\**  *-* cebula  - olej  - koncentrat pomidorowy | **100**  **8**  **10**  **15**  **60**  **45**  **35**  **8**  **20** |
| **ziemniaki** | - ziemniaki  - *masło ( przetwory mleczne 7\*)*  *-* koper | **240**  **2**  **3** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska  - *przyprawa natura* (seler9\*), kminek, ziele angielskie | **2**  **2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest,  - cukier  - woda | **50**  **5**  **200ml** |
| **jabłko** | - jabłko | **1szt** |

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,

które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOŚCI.”

ALERGENY W ŻYWNOŚCI

**1. GLUTEN** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;

**2. Skorupiaki** i produkty pochodne;

**3. Jaja** i produkty pochodne;

**4. Ryby** i produkty pochodne;

**5. Orzeszki ziemne (**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, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także 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/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO 2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia

**13. Łubin** i produkty pochodne;

**14. Mięczaki** i produkty pochodne.