**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 oliweksok 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.