

Dzień	Jadłospis	alergeny
Poniedziałek 06.04.2026		
Wtorek 07.04.2026		
Środa 08.04.2026	<b>Obiad</b> : Zupa fasolowa z ziemniakami, pieczywo mieszane, ryż gotowany na sypko z jabłkiem duszonym i sosem jogurtowo – waniliowym	1, 3, 7, 9
Czwartek 09.04.2026	<b>Obiad</b> : Indyk duszony w maśle, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia, rodzynkami i jogurtem, kompot z czarnej porzeczki	1, 3, 7
Piątek 10.04.2026	<b>Obiad</b> : Burgery rybne z mintaja pieczone, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzynna z marchewką, ogórkiem kwaszonym i jabłkiem, sok jabłko-rabarbar 100%	1, 3, 4, 7

## **PODSTAWOWE ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH**

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w doniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

### **Numery alergenów występujące w posiłkach:**

<b>1</b>	<b>Zboża zawierające gluten</b> (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, pszenica).
<b>2</b>	<b>Skorupiaki i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>3</b>	<b>Jaja i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>4</b>	<b>Ryby i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>5</b>	<b>Orzeszki ziemne</b> (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
<b>6</b>	<b>Soja i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>7</b>	<b>Mleko i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>8</b>	<b>Orzechy</b> (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadami, lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
<b>9</b>	<b>Seler i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>10</b>	<b>Gorzycza i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>11</b>	<b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>12</b>	<b>Dwutlenek siarki</b> (używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)
<b>13</b>	<b>Łubin</b> (produkty przygotowane na ich bazie)
<b>14</b>	<b>Mięczaki</b> (produkty przygotowane na ich bazie)

### **Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:**

Pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier wanilinowy.

**Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości:  
glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.**