

## **JADŁOSPIS: 10-12-2018-14.12.2018.r**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>PONIEDZIAŁEK 10.12.2018r.</b>	Pieczywo mieszane,masło, wędlina,papryka, kawa zbożowa z mlekiem	Zupa kalafiorowa, pulpety w sosie,rzepa biała, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy	Zupa mleczna zacierka owoc-mandarynka
<b>ALERGENY</b>	<b>Gluten,mleko,soja</b>	<b>Gluten,seler,jajkomleko</b>	<b>Gluten,mleko,jajka</b>
<b>WTOREK 11.12.2018r.</b>	Bułka pszenna,masło, wędlina,rzodkiewka, kakao	Zupa pomidorowa z ryżem placuszki drobiowe,kapusta pekińska, ziemniaki, kompot wieloowocowy	Kasza manna z sokiem malinowym owoc-jabłko
<b>ALERGENY:</b>	<b>Gluten, mleko,soja</b>	<b>Gluten,seler,jajka.mleko</b>	<b>Gluten,mleko,</b>
<b>ŚRODA 12.12.2018r.</b>	<b>Pieczywo mieszane,masło, wędlina,papryka, herbata owocowa</b>	Zupa grochowa, kopytka z serem, kompot wieloowocowy	Zupa mleczna płatki kukurydziane owoc-gruszka
<b>ALERGENY:</b>	Gluten,mleko,gorczyca	<b>Gluten,seler,mleko,jajka</b>	<b>Gluten,mleko</b>
<b>CZWARTEK 13.12.2018r.</b>	Bułka wrocławska,masło, wędlina,ogórek, kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami gołąbki,ziemniaki, kompot wieloowocowy	Kisiel pomarańczowy ciastka markizy, owoc-mandarynka
<b>ALERGENY:</b>	<b>Gluten mleko,soja</b>	<b>Gluten,seler,</b>	<b>Gluten,mleko,</b>

<b>PIĄTEK 14.12.2018r.</b>	Pieczywo mieszane,masło, wędlina,papryka, kawa inka z mlekiem	Zupa pęczak, filet z ryby,kapusta czerwona, ziemniaki, kompot wieloowocowy	Rogaliki z tofi, kakao owoc-jabłko
<b>ALERGENY:</b>	<b>Gluten,mleko,gorczyca</b>	<b>Gluten,seler,jajko</b>	<b>Gluten,mleko</b>

## **ALERGENY W ŻYWNOŚCI**

Dz. U. Unii Europejskiej z dnia 22.11.2011 L304/28 – art. 9 ust. 1; L304/43 – zał. II

- **SELER**
  - 2. GLUTEN**
  - 3. SKORUPIAKI**
  - 4. JAJA**
  - 5. RYBY**
  - 6. ŁUBIN**
  - 7. MLEKO I JEGO PRZETWORY**
  - 8. MIĘCZAKI I MAŁŻE**
  - 9. GORCZYCA MUSZTARDA**
  - 10. ORZECHY**
  - 11. ORZESZKI ZIEMNE**
  - 12. ZIARNA SEZAMU**
  - 13. SOJA**
  - 14. DWUTLENEK SIARKI**
- **Wędliny mogą zawierać śladowe ilości 1,9, 12, według oświadczenia producenta.**

- Posiłki dla dzieci przygotowywane są w naszej przedszkolnej kuchni z godnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.
- **Codziennie dzieci mają nieograniczony dostęp do wody mineralnej niegazowanej.**
- Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazyliia tymianek, kminek ziola prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, jarzynka bez soli oraz świeże ziola.
- **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.**
- W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Informacje dotyczące producentów i dostawców produktów żywnościowych dostępne są u pani intendent - Małgorzaty Skopiec