**JADŁOSPIS ALERGENY 29.04.24r-10.05.24r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Poniedziałek**29.04.2024 | **OBIAD** | **Masa w g.** |
| **kapuśniak z białej kapusty, pomidorów z jarzynami i ziemniakami, zielona pietruszka**zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta  włoska)- pieczeń wołowa - ziemniaki- koncentrat pomidorowy- pomidory- kapusta biała | **60****55****120****8****15****35** |
| **racuchy z marmoladą i serkiem Danio** | *- mąka pszenna (gluten 1\*)* *- jaja 3\** - drożdże *- mleko ( przetwory mlecze7\*)* - cukier- olej rzepakowy - marmolada- *serek Danio (mleko i przetwory mleczne 7\*)* | **55****14****3****25****6****6****30****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** |
|  | **mus owocowy** | - mus owocowy | **1szt** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wtorek**30.04.2024 | **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) - koper *-* ryż - *śmietana ( mleko i przetwory mleczne 7\*)* | **60****10****25****8** |
| **gulasz wieprzowy z makaronem pszennym** | - mięso wieprzowe (szynka)- marchew- cebula- *mąka pszenna (gluten1\*)*- olej- *makaron pszenny (jaja 3\*, gluten 1\*)* | **80****25****8****5****4****60** |
| **surówka z ogórka kiszonego, papryki i cebuli z oliwą** | - ogórek kiszony- papryka konserwowa- cebula czerwona- oliwa | **85****15****10****6** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska- *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2****2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest, - cukier- woda | **50****5****200ml** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Czwartek**02.05.2024 | **OBIAD** | **Masa w g.** |
| **zupa jarzynowa z makaronem pszennym, zielona pietruszka**zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta  włoska)- jarzyny mix*- makaron pszenny (jaja 3\*, gluten 1\*)**- śmietana (przetwory mleczne 7\*)* | **60****25****25****8** |
| **filet z indyka w panierce** | *-* filet z indyka*- jajka 3\***- mąka pszenna ( gluten1\*)**- bułka tarta (gluten1\*)*- olej  | **80****8****10****15****8** |
| **ziemniaki purée** | - ziemniaki- *masło ( przetwory mleczne 7\*)*- koper | **240****2****3** |
| **brokuły gotowane** | - brokuły | **100** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska- *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2****2** |
|  | **sok jabłkowo-gruszkowy** | - jabłko, gruszka,  | **200ml** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Poniedziałek**06.05.2024 | **OBIAD** | **Masa w g.** |
| **zupa krupnik z jarzynami i ziemniakami, zielona pietruszka**zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka)- ziemniaki- *kasza jęczmienna (gluten 1\*)**- śmietana (przetwory mleczne 7*\*) | **60****120****25****8** |
| **risotto warzywno mięsne** | - pieczeń wołowa- warzywa mieszane - cebula- koncentrat pomidorowy*-* olej rzepakowy*-* ryż | **80****35****8****7****4****55** |
|  |  |  |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól morska- *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2****2** |
|  | **sok jabłkowy** | - jabłka | **200ml** |
|  | **banan** | - banan | **1szt** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Wtorek** 07.05.2024 | **OBIAD** | **Masa w g.** |
| **rosół z jarzynami i makaronem pszennym, zielona pietruszka**zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta  włoska)- pałeczki drobiowe, udźce z kurczaka, szponder wołowy - *makaron jajeczny (jaja 3\*, gluten 1\*)* | **60****60****30** |
| **kotlet schabowy w płatkach kukurydzianych** | *-* schab- *jaja kurze 3\** - *mąka pszenna ( gluten1\*)*- olej rzepakowy*- bułka tarta ( gluten1\*)**- płatki kukurydziane (gluten 1\*)* | **80****8****10****8****15****15** |
| **ziemniaki**  | - ziemniaki nowe- *masło ( przetwory mleczne 7\*)**-* koper | **240****2****3** |
| **młoda kapusta z koperkiem** | - kapusta młoda*-* koper- *mąka pszenna (gluten 1\*)**- śmietana (mleko, przetwory mleczne 7\*)* | **110****8****7****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** |
| **napój mleczny** | **-** *mleko odtłuszczone (przetwory mleczne 7\*,* przecier jagody, truskawkowy, żywe kultury bakterii | **1szt** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Środa**08.05.2024 | **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, kapusta  włoska)- pieczeń wołowa- ziemniaki | **60****55****130** |
| **naleśniki z białym serem i jogurtem truskawkowym**  | *-* *mąka pszenna (gluten 1\*)**- jaja 3\***- mleko (przetwory mleczne 7\*)**- ser biały (przetwory mleczne 7\*)**- jogurt naturalny (przetwory mleczne 7\*)**-* truskawki- cukier- olej rzepakowy | **60****12****25****80****12****35****8****6** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól, - *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2****2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest, truskawki- cukier- woda | **50****5****200ml** |
|  | **mus owocowy**  | - mus owocowy | **1szt** |
| **Czwartek**09.05.2024 | **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 (przetwory mleczne7\*)* | **60****18****25****8** |
| **udźce z pieca** | *-* udźce z kurczaka*-* papryka czerwona- olej | **80****10****4** |
| **ziemniaki**  | - ziemniaki nowe- *masło ( przetwory mleczne 7\*)*- koper | **240****2****3** |
| **surówka z kapusty pekińskiej i winogrona z oliwą** | - kapusta pekińska- winogron- oliwa z oliwek | **85****30****6** |
| przyprawy stosowane do obiadu | - sól, - *przyprawa natura* (seler9\*), liść laurowy, ziele angielskie, majeranek | **2****2** |
| **kompot wieloowocowy** | - czerwone i czarne porzeczki, agrest, truskawki- cukier- woda | **50****5****200ml** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Piątek**10.05.2024 | **OBIAD** | **Masa w g.** |
| **zupa szpinakowa z jarzynami i makaronem pszennym, zielona pietruszka**zupa – 250-300 ml | - włoszczyzna (marchew, *seler korzenny* 9\*, *seler naciowy 9\**, por, pietruszka, kapusta  włoska)- szpinak*- makaron pszenny (jaja3\* , gluten1\*)**- śmietana (przetwory mleczne7\*)* | **60****25****25****8** |
| **ryba w panierce** | *- miruna 4\***- jaja3\***- mąka pszenna ( gluten1\*)**- bułka tarta ( gluten1\*)**-* olej | **80****8****10****15****8** |
| **ziemniaki**  | - ziemniaki nowe- *masło ( przetwory mleczne 7\*)*- koper | **240****2****3** |
| **surówka z marchewki, pora, groszku zielonego i jabłka z oliwą** | - marchew- jabłko- por- groszek zielony- oliwa z oliwek | **70****20****35****12****8** |
| 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** |

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.