**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.