







DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK 01.04.2024	WTOREK 02.04.2024	ŚRODA 03.04.2024	CZWARTEK 04.04.2024	PIĄTEK 05.04.2024
ŚNIADANIE I i II		<p>I: Granola na mleku, żurawina, bułka żytnia z masłem, polędwica, pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, roszonka, herbata z cytryną.</p> <p>II: Talerz warzyw i owoców.</p> 	<p>I: Kasza orkiszowa na mleku, morele, bułka grahamka z masłem, szynka drobiowa, ogórek kiszony, pomidor, sałata, herbata malinowa.</p> <p>II: Melon, talarki ryżowe.</p>	<p>I: Stół szwedzki: pieczywo żytnie z masłem, pasta jajeczna z papryką, serek ziołowy, sałata, ogórek, rzodkiewka, kakao lub herbata.</p> <p>II: Jabłko, marchewka.</p>	<p>I: Płatki kukurydziane na mleku, bułka musli z masłem, ser żółty, pomidor, rzodkiewka, cykoria, herbata owocowa.</p> <p>II: Gruszka.</p> 
Alergeny:		1,7	1, 7	1,7	1, 7
OBIAD		<p>Zupa porowa. Makaron pełnoziarnisty z białym serem i polewą truskawkową.</p> <p>Woda mineralna z miętą i pomarańczą.</p>	<p>Zupa ogórkowa z koperkiem. Kluski śląskie z sosem pieczarkowym i białym serem, surówka z marchwi, jabłka i pomarańczy. Napój miodowo-cytrynowy.</p>	<p>Zupa pomidorowa. Polędwiczki wieprzowe z pieczonymi warzywami, kasza mieszana, sałata z rzodkiewką i jogurtem. Kompot brzoskwinowy.</p>	<p>Zupa ryżanka z natką. Filet z miruny, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty, bukiet warzyw z prażonymi pestkami dyni. Sok tłoczony jabłkowo-aroniowy.</p>
Alergeny:		1,7	1,7	1,7,9	1, 4, 7
PODWIECZOREK		<p>Chrupiące zapiekanki z mozzarellą i włoskimi ziołami, ketchup, herbata.</p>	<p>Chleb wieloziarnisty z masłem, kabanos drobiowy, pomidor koktajlowy, herbata.</p> 	<p>Jabłka pieczone z kruszonką migdałową, pieczywo Wasa, herbata miętowa.</p> 	<p>Chałka z masłem i miodem cytrynowym, płatki migdałów, kakao.</p>
Alergeny:		1,7	1,7	1,7	1,7

Z przyczyn od nas niezależnych jadłospis może ulec zmianie.

Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji

Z dniem 13. 12.2014 weszły w życie nowe zasady dostarczania informacji na temat alergenów zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr [1169/2011](#) z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Realizując postanowienia tego rozporządzenia posiadamy wykaz oferowanych posiłków z wyszczególnieniem alergenów wg. poniższej listy.

Lista alergenów obejmuje 14 następujących produktów



1. Zboża zawierające gluten tj.: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan) , żyto, jęczmień, owies 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 drzewne, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan, orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia), 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 SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.

13. Łubin i produkty pochodne



14. Mięczaki i produkty pochodne

