




DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK 18.11.2024	WTOREK 19.11.2024	ŚRODA 20.11.2024	CZWARTEK 21.11.2024	PIĄTEK 22.11.2024
<b>ŚNIADANIE</b> I i II	I: Kluski orkiszowe na mleku, żurawina, bułka kukurydziana, masło, serek Philadelphia ze szczypiorkiem, sałata, rzodkiewka, ogórek zielony, herbata owocowa Melon.	I: Stół szwedzki: pieczywo mieszane (jasne, ciemne), masło, pasta z avocado, szynka wiejska, pomidor śliwkowy, kietki lucerny, kawa zbożowa i herbata.  Mandarynka.	I: Płatki ryżowe z dynią na mleku, bułka musli, masło, pasta z zielonego groszku, rzodkiewka, szczypior, herbata z cytryna.  Banan.	I: Stół szwedzki: pieczywo żytnie, masło, pasta rybna, ser żółty, sałata, papryka, pomidor malinowy, herbata, bawarka.  Przekąska warzywna, chrupki kukurydziane.	I: Płatki kukurydziane na mleku, rodzynki, bułka poznańska, masło, dżem truskawkowy 100% owoce, herbata z pigwą.  Gruszka.
<b>Alergeny:</b>	1,3,7	1,3,7	1, 7	1,3,7	1, 7
<b>OBIAD</b>	Zupa pieczarkowa. Gotowane pulpety drobiowe z curry, kasza kuskus, marchewka baby, słupek zielonego ogórka.  Napar z mięty.	Krupnik z zieleniną. Makaron z białym serem i polewą owocową.  Woda z miodem i cytryną.	Zupa fasolowa. Pieczone udo z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, buraki zasmażane, mizeria.  Kompot z czerwonej porzeczki.	Zupa neapolitanka. Strogonoff wołowy, kasza gryczana, fasolka szparagowa, surówka z selera, jabłka i rodzynek.  Woda z cytryną i imbirem.	Zupa parzybroda. Pieczony mintaj, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, warzywa na parze z pestkami dyni.  Kompot wieloowocowy z cynamonem i goździkami.
<b>Alergeny:</b>	1,7	1, 7	1, 7	1,7	1, 7
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto kruche z powidłami śliwkowymi, mleko. 	Zapiekane bagietki z szynką, mozzarellą i pomidorkami, herbata z dzikiej róży. 	Jogurt naturalny z miodem, podpłomyki, woda mineralna.	Chleb z siemieniem, masło, polędwica sopocka, warzywa krojone w słupki, herbata z pigwą.	Kremowy ryż z jabłkiem, brzoskwinia i płatkami migdałów, herbata. 
<b>Alergeny:</b>	1,3,7	1,7	1	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. Orzechy 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 SO<sub>2</sub> 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**

