









DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	WTOREK 16.04.2024	ŚRODA 17.04.2024	CZWARTEK 18.04.2024	PIĄTEK 19.04.2024
ŚNIADANIE I i II	<p>I: Płatki ryżowe na mleku. Pieczywo wieloziarniste z masłem, szynka, pomidor, ogórek kiszony, papryka. Herbata owocowa.</p> <p>Jabłko.</p> 	<p>I: Stół szwedzki: Bułka ciabatta z masłem, serek Capresi paprykowy, polędwica sopocka, sałata masłowa, rzodkiew biała, ogórek świeży. Herbata lub kawa zbożowa. Gruszka.</p>	<p>I: Płatki kukurydziane na mleku. Bagietka z oliwkami, jajecznica, pomidor malinowy, ogórek kiszony, szczypior. Herbata. Świeże warzywa do chrupania.</p> 	<p>I: Stół szwedzki: Bułeczka orkiszowa z masłem, pasta twarogowa z ogórkiem i jajkiem, papryka, kalarepa, szczypior. Herbata lub kakao.</p> <p>Melon, talarki ryżowe.</p>	<p>I: Kasza manna na mleku, żurawina. Bułka grahamka z masłem, konfitura malinowa. Herbata miętowa z cytryną.</p> <p>Banan.</p>
Alergeny:	1,7	1,7	1,7	1,4,7	1,7
OBIAD	<p>Zupa neapolitańska. Naleśniki czekoladowe z białym serem i polewą malinową.</p> <p>Woda z miętą.</p>	<p>Zupa ogórkowa. Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta, surówka z modrej kapusty.</p> <p>Kompot z czerwonej porzeczki.</p> 	<p>Zupa minestrone. Risotto ze szparagami, kurczakiem i grana padano, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i kukurydzy. Woda z cytryną.</p>	<p>Zupa porowa. Spaghetti bolognese, ogórek kiszony z czerwoną cebulką i fasolą.</p> <p>Sok tłoczony jabłkowo-buraczany .</p> 	<p>Krem z pomidorów. Ryba z pieca z masłem ziołowym, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej i czerwonego buraka. Kompot z owoców leśnych.</p>
Alergeny:	1,7	1,7	1,7	1,7	1,4,7
PODWIECZOREK	<p>Smoothie mango-banan (wyrób własny), pieczywo Wasa, mix orzechów.</p> 	<p>Pieczywo z masłem, kabanos drobiowy, pomidory koktajlowy, sos pomidorowy, herbata z cytryną.</p>	<p>Serek waniliowy, płatki migdałów, chrupki kukurydziane, kiwi, herbata malinowa.</p> 	<p>Pizzerinki z mozzarellą, pomidorkami cherry, oliwkami, rukolą, melisa z pomarańczą.</p> 	<p>Wiosenne kanapki z pastą z ciecior i suszonych pomidorów, herbata.</p> 
Alergeny:	1,7,8	1,7	1,7,8	1,7,3	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

