

Jadłospis 10-14.06.2024 r.

PONIEDZIAŁEK	- zupa kapuśniak z młodej kapusty*1,7,9 - ryż*1 - sos myśliwski *1,7,9 - woda	300 ml 3 szt
WTOREK	- pulpety gotowane*1,3,9 - makaron*1 - sos śmietanowy*1,7,9 - zupa jarzynowa*7,9 - woda	200ml 140g 100g 300ml
ŚRODA	- zupa ogórkowa*7,9 - młode ziemniaki*7 - marchewka „duet”*7 - kotlet mielony rybny*3,4 - koktajl truskawkowo-bananowy*7 - woda	300ml 160g 100g 1szt
CZWARTEK	- pieczeń/sos*1,7,9 - pyzy*1,3 - kapusta modra gotowana*7,9 - zupa pomidorowa z ryżem*1,9 - woda - brzoskwinia	100g 160g 100g 300ml
PIĄTEK	- zupa grochowa*9 - pierogi z serem*1,3,7 - woda	300ml 110g 100g 160g

Z przyczyn od szkoły niezależnych jadłospis może ulec zmianie.

****oznakowanie alergenów znajdujących się lub mogących znajdować się w potrawach powyższego jadłospisu - legenda alergenów na następnej stronie.***

Szczegółowy skład potraw znajduje się do wglądu u intendenta.

*Do przygotowania obiadów używane są przyprawy: majeranek, lubczyk, pieprz czarny, pieprz cytrynowy, rozmaryn, tymianek, papryka, curry, włoszczyzna suszona, ziele angielskie, liść laurowy, bazylika, oregano, susz kopru, susz pietruszki, cynamon, kminek. Zgodnie z informacjami podanymi na opakowaniu przez producentów mogą one zawierać śladowe ilości: **glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.***

14 alergenów wymagających uwzględnienia w opisie

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owiec, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. Orzechy z drzew orzechowych oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie.
11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
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. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.