

Jadłospis 20-24.05.2024 r.

PONIEDZIAŁEK	- kasza pęczak *1 - gulasz wieprzowy z warzywami *1,7,9 - zupa owocowa - woda	140 g 250ml 300 ml
WTOREK	- udziec drobiowy *9 - ziemniaki puree *7 - surówka z kwaszonej kapusty z marchewką i jabłkami - zupa pomidorowa z makaronem *1,3,9 - woda	130g 160g 100g 300ml
ŚRODA	- gołąbki z kapustą /sos pomidorowy *1,3,9 - kasza kuskus - zupa krem z marchewki *7,9 - truskawki - woda	100g 120g 300ml 120g
CZWARTEK	- „kargule” z ryb *3,4,7,9 - ziemniaki puree *7 - surówka z młodej kapusty z pomidorem i ogórkiem - zupa z zielonego groszku *7,9 - arbuz - woda	100g 160g 100g 300ml 150g
PIĄTEK	- naleśniki z bananem *1,3,7 - zupa z soczewicy *7,9 - suszone owoce - woda	3szt 300ml 85g

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, bazylia, 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.