

Jadłospis 06-10.05.2024 r.

PONIEDZIAŁEK	- ziemniaki puree *7 - jajko *3 - marchew mini *7 - zupa pomidorowa z ryżem *9 - woda	160 g 70 g 100 g 300 ml
WTOREK	- gulasz drobiowy *1,7 - kasza jęczmienna *1,7,9 - fasolka żółta szparagowa *7 - zupa krem brokułowa *7,9 - woda	200 g 160 g 100 g 200 ml
ŚRODA	- zupa gulaszowa *1,7,9 - ryż z borówką *7 - woda	300 ml 220 g/100 g
CZWARTEK	- paluszki rybne z dorsza *4 - ziemniaki puree *7 - mizeria *7 - krupnik *1,7,9 - banan - woda	110 g 160 g 200 ml 300 ml
PIĄTEK	- zupa ogórkowa *1,7,9 - pierogi serowo-owocowe *1,7 - woda	300 ml 240 g

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.