

Jadłospis 22-26.04.2024 r.

PONIEDZIAŁEK	<ul style="list-style-type: none">• kasza jęczmienno-gryczana *1• gulasz wieprzowy *1,7,9• brukselka *7• zupa z soczewicy *9• woda	160g 200g 100g 300ml
WTOREK	<ul style="list-style-type: none">• ziemniaki puree *7• kotlet schabowy panierowany *1,3• kapusta biała gotowana *7• zupa z zielonego groszku *7,9• woda	160g 100g 100g 300ml
ŚRODA	<ul style="list-style-type: none">• makaron pełnoziarnisty *1• klopsy drobiowe w sosie pomidorowym *1,3,7• zupa jarzynowa *9• kiwi• woda	160g 100g/100ml 300ml 1 szt.
CZWARTEK	<ul style="list-style-type: none">• ziemniaki puree *7• ryba łosoś w ziołach *4• surówka z kapusty białej *7• zupa kalafiorowa *7,9• woda	160g 100g 100g 300ml
PIĄTEK	<ul style="list-style-type: none">• kluski kopytka serowe *1,3,7• zupa barszcz z makaronem *1,7,9• woda	220g 300ml

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, bazylija, 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.