



JADŁOSPIS LATO W MIEŚCIE 2020 - TURNUS III



DATA	ZUPA (NIELIMITOWANA)	II DANIE	PODWIECZOREK
WTOREK 14.07.2020	POMIDOROWA Z MAKARONEM ZWIERZACZKI włoszczyzna (75g), przecier pomidorowy (15g), śmietana 9% (20g), makaron zwierzaczki (30g) przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, liść laurowy	PULPET Z INDYKA mięso z indyka (90g), jajko (5g), cebula (5g), olej rzepakowy (5g), mąka pszenna (5g), śmietana 9% (10g), czosnek; przyprawy: papryka słodka, pieprz; KASZA PĘCZAK (100g) BURACZKI SOK JABŁKOWY	BANAN CIASTKA OWSIANE
	ALERGENY: 1,7,9	ALERGENY: 1,3,7	ALERGENY: 1
ŚRODA 15.07.2020	ŻUREK Z JAJKIEM Zakwas naturalny (20g), (wyrób własny), ziemniaki (50g), śmietana 9% (10 g) jajko(20g); przyprawy: majeranek, ziele angielskie	KOTLET SCHABOWY schab (100g), bułka tarta (15g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, olej rzepakowy; ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) MIZERIA (90g) Ogórek zielony (70g), jogurt naturalny (20g), sok z cytryny KOMPOT WIELOOWOCOWY	ARBUZ (100g) CHRUPKI KUKURYDZIANE KRĘCONE
	ALERGENY: 1,3,7,9	ALERGENY: 1,3,7	ALERGENY: 1,3,7



JADŁOSPIS LATO W MIEŚCIE 2020 - TURNUS III



DATA	ZUPA (NIELIMITOWANA)	II DANIE	PODWIECZOREK
CZWARTEK 16.07.2020	PIECZARKOWA Z MAKARONEM KOKARDKI włoszczyzna (65g) , pieczarki (20g) (10g), śmietana 9% (10g), cebula(50g), makaron kokardki DURUM (30g), natka pietruszki (2g); przyprawy: pieprz, liść laurowy;	 KUCHNIA INDYJSKA CURRY Z KURCZAKIEM PO INDYJSKU Pierś z kurczaka (90g), pomidory (70g), cebula (15g) jogurt grecki (5g), czosnek, świeży imbir, masło (5g), śmietana (10g), mleko kokosowe (10g), natka pietruszki; przyprawy: kurkuma, kmin, pieprz, garam masala, cynamon, słodka papryka , sok z cytryny; RYŻ BASMATI (100g) KOMPOT WIELOOWOCOWY	CIASTO DROŻDŻOWE Z OWOCAMI Mąka pszenna (120g), drożdże (5g) mleko 2% (10ml), jajka(10g), truskawki(10g) wanilia; SOCZEK TŁOCZONY JABŁKOW POMARAŃCZOWY
	ALERGENY: 1,7,9	ALERGENY : 7	ALERGENY: 1,3,7
PIĄTEK 17.07.2020	GROCHOWA groch łuskany (40g), włoszczyzna (50g) , ziemniaki (30g), olej słonecznikowy (5g); przyprawy: liść laurowy, majeranek, lubczyk, czarny pieprz, czosnek;	SMAŻONY FILET Z MIRUNY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE miruna (100g), płatki kukurydziane (10g), jajko (10g) przyprawy: pieprz biały, olej rzepakowy; ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY, MARCHEWKI I JABŁKA kiszona kapusta (70g), marchew(10g), jabłko(20g) SOK JABŁOWO WIŚNIOWY	KISIEL Z TRUSKAWKAMI truskawki (50g), mąka ziemniaczana (15g), woda (150ml);
	ALERGENY: 9	ALERGENY: 1,3,4	ALERGENY: -



INFORMACJE DOTYCZĄCE ALERGENÓW

Zgodnie z obowiązkiem wynikającym z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 przekazywać będziemy Państwu informacje na temat obecnych w podawanej żywności składników i innych substancji mogących powodować alergie i nietolerancje pokarmowe.

WYKAZ SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI
(pod datami są zamieszczone numery alergenów występujących w potrawach)

Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
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.