




✂ Jadłospis LATO W MIEŚCIE turnus 2 - 2020

DATA	ZUPA 	II DANIE 	NAPOJE DO OBIADU	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 06.07.2020	KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ włoszczyzna / kasza jęczmienna / ziemniaki / koper przyprawy: ziele angielskie, lubczyk, pieprz czarny;	MAKARON ŚWIDERKI Z MUSEM Z TRUSKAWEK I JOGURTU Z BIAŁYM SEREM makaron świderki DURUM/ truskawki /ser twarogowy/ jogurt naturalny	KOMPOT WIELOOWOCOWY	HERBATNICZKI MINI ZOO SOCZEK TŁOCZONY JABŁKOWO POMARAŃCZOWY
	ALERGENY: 1,9	ALERGENY: 1,7	ALERGENY: -	ALERGENY: 1
WTOREK 07.07.2020	ZUPA MINISTRONE marchewka/cebula/kapusta/fasola szparagowa/pomidory/cebula/czosnek/ ziemniaki przyprawy: oliwa/natka pietruszki/oregano	PIECZONE UDZIKI Z KURCZAKA RYŻ SURÓWKA Z POMIDORA I OGÓRKA przyprawy: pieprz czarny, rozmaryn, papryka słodka; pomidor/ogórek zielony/szczypiorek	NATURALNY SOK JABŁKOWO WIŚNIOWY	BANAN WAFLE RYŻOWE Z AMARANTUSEM
	ALERGENY: 9	ALERGENY:-	ALERGENY: -	ALERGENY: -
ŚRODA 08.07.2020	ROSÓŁ Z MAKARONEM włoszczyzna / kurczak / makaron nitki / natka pietruszki / przyprawy: lubczyk/ kozieradka/ jałowiec/ ziele angielskie/ liść laurowy/ pieprz czarny/	GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (zawijane w kapuście włoskiej) mięso mielone wieprzowe / jajko / kapusta włoska / ryż/ pomidory/śmietana 9% Przyprawy: koperek ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM	KOMPOT WIELOOWOCOWY	CIASTKA OWSIANE JABŁKO
	ALERGENY: 1,9	ALERGENY: 7	ALERGENY: -	ALERGENY: 1
CZWARTEK 02.09.2020	KALAFIOROWA kalafior / włoszczyzna / ziemniaki /śmietana 9% przyprawy: lubczyk, natka pietruszki;	 KUCHNIA WĘGIERSKA GULASZ PO WĘGIERSKU Mięso z kurczaka / papryka czerwona/ papryka żółta/ cebula / marchew /koncentrat pomidorowy / pomidory / olej rzepakowy przyprawy: liść laurowy, pieprz, papryka wędzona, papryka słodka; KASZA PĘCZAK SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO ogórek kiszony/kukurydza/cebula	NATURALNY SOK JABŁKOWY	JOGURT WIŚNIOWY Jogurt naturalny/wiśnie/
	ALERGENY: 7,9	ALERGENY : 1	ALERGENY: -	ALERGENY: 1,3,7
PIĄTEK 10.07.2020	KREM Z BATATÓW Z GRZANKAMI Ziemniak słodki batat / marchew / pietruszka /cebula/ czosnek / mleko kokosowe /grzanki przyprawy: curry, imbir świeży, liście kafiru;	PIECZONY ŁOSOŚ Z MAKARONEM PENNE I SZPINAKIEM łosoś / makaron penne DURUM / szpinak/śmietana 9%/ oliwa z oliwek / czosnek/ oliwa z oliwek przyprawy: sok z cytryny, pieprz;	KOMPOT WIELOOWOCOWY	CIASTO DROŻDŻOWE Z OWOCAMI Mąka pszenna / drożdże /mleko 2% / jajka/ truskawki/ wanilia
	ALERGENY: 1	ALERGENY: 1,4,7	ALERGENY: -	ALERGENY: 1,3,7

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.