

















<u>ŚNIADANIE</u> godz. 9:00	<u>OBIAD</u> godz. 12:00	<u>PODWIECZOREK</u> godz. 14:00
Poniedziałek 16.07.2018r. alergeny : 1,3,7,9,10		
Chleb z masłem, serem białym rzodkiewką, kakao naturalne na mleku, herbata miętowa z miodem. 	Zupa jarzynowa z fasolki szparagowej, ziemniakami, makaron razowy z musem malinowym, bitą śmietaną, kompot z czarnej porzeczki. 	Kanapki z masłem, polędwicą sopocką, ogórkiem zielonym, pomidorem, herbata z cytryną. 
Wtorek 17.07.2018r. alergeny : 1,3,7,9		
Płatki orkiszowe na mleku, chleb graham i razowy wieloziarnisty z masłem, tartym serem żółtym, owocem kiwi, herbata z cytryną, marchew do chrupania. 	Zupa porowa z masłem, kaszą jęczmienną, jarzynami, ziemniaki, piersi z kurczaka pieczone, mizeria, kompot wieloowocowy. 	Chleb z masłem, pastą jajeczną z jogurtem naturalnym, papryką czerwoną, cebulką zieloną, herbata miętowa z miodem. 
Środa 18.07.2018r. alergeny : 1,3,7,9		
Chleb z masłem, serem białym, rzodkiewką, kawa inka na mleku, cząstki arbuza, herbata rumianek z miodem. 	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym, jarzynami, śmietaną, ziemniaki, surówka staropolska (kapusta biała, marchew, cebulka zielona, ogórek kiszony, jogurt naturalny), woda mineralna niegazowana z cytryną. 	Kieszonki drożdżowe z jabłkiem, cukrem pudrem (własny wypiek), herbata z cytryną. 
Czwartek 19.07.2018r. alergeny : 1,3,7,9		
1/2szt. bułki kajzerki z masłem, serem żółtym, ogórkiem zielonym, kakao naturalne na mleku, herbata owocowa z miodem. 	Zupa jarzynowa z botwinki z ziemniakami, śmietaną, spaghetti z sosem mięsno – warzywno – pomidorowym, kompot z mieszanki owocowej. 	Talerz różności owocowych (jabłko, melon, pomarańcza), wafel ryżowy ze słonecznikiem, herbata z cytryną. 
Piątek 20.07.2018r. alergeny : 1,3,4,7,9		
Chleb z masłem, jajecznica na parze z cebulką zieloną, kakao naturalne na mleku, herbata miętowa z miodem. 	Zupa koperkowa z masłem, kaszą orkiszową, jarzynami, ziemniaki, ryba (sola lub miruna) smażona, kapusta kiszona sałatkowa, kompot z czarnej porzeczki.	Chleb z masłem, serem białym typu „Almette” z rzodkiewką, herbata z cytryną. 

Woda mineralna niegazowana jest dostępna dla dzieci bez ograniczeń.
Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.



W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,

które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI."

ALERGENY W ŻYWNOSCI

- **GLUTEN** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- **Skorupiaki** i produkty pochodne;
- **Jaja** i produkty pochodne;
- **Ryby** i produkty pochodne;
- **Orzeszki ziemne** (arachidowe) i produkty pochodne;
- **Soja** i produkty pochodne;
- **Mleko** i produkty pochodne, (łącznie z laktozą);
- **Orzechy**, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także produkty pochodne
- **Seler** i produkty pochodne;
- **Gorczyca** i produkty pochodne;
- **Nasiona sezamu** i produkty pochodne;
- **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
- **Łubin** i produkty pochodne;
- **Mięczaki** i produkty pochodne.

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.