

# RESTAURACJA JANÓWKA

## Przedszkole nr 40 07-10.01.2025

|        | PONIEDZIAŁEK<br>06.01.2025 | WTOREK<br>07.01.2025  | ŚRODA<br>08.01.2025  | CZWARTEK<br>09.01.2025   | PIĄTEK<br>10.01.2025  |
|--------|----------------------------|---|--|--|---|
| ŚN.    |                            | Płatki kukurydziane z mlekiem <b>(mleko)</b> .<br>Kanapka <b>(pszenica)</b> z masłem <b>(mleko)</b> , szynka wiejska pomidor.<br>Herbata. | Kanapka <b>(pszenica, żyto)</b> z masłem <b>(mleko)</b> , pasta z szynki i sera <b>(mleko)</b> , rzodkiewka.<br>Kawa zbożowa na mleku <b>(mleko, jęczmień, żyto)</b> . | Indyk pieczony (wyrób własny) pieczywo mieszane, <b>(pszenica, żyto)</b> masło <b>(mleko)</b> , warzywa, kakao naturalne na mleku <b>(mleko)</b> .                 | Lane ciasto na mleku <b>(mleko, pszenica, jaja)</b> , pieczywo mieszane <b>(pszenica, żyto)</b> , masło <b>(mleko)</b> pasta warzywna, ogórek zielony, herbata z cytryną. |
| II ŚN. |                            | Jogurt naturalny z granolą owocową <b>(mleko, pszenica, żyto)</b> .   | Budyń <b>(mleko)</b> .   | Owoce.   | Koktajl mleczno – owocowy <b>(mleko)</b> .  |
| O.     |                            | Zupa ogórkowa z ryżem <b>(mleko)</b> .<br><br>Kluski na parze z sosem owocowym <b>(pszenica, jaja, mleko)</b> .<br>Kompot.                | Krem z pieczonych warzyw <b>(mleko)</b> .<br><br>Makaron <b>(pszenica, jaja)</b> z sosem bolońskim.<br>Kompot.   | Rosół <b>(seler)</b> z makaronem <b>(pszenica, jaja)</b> .<br><br>Kotlet schabowy <b>(pszenica, jaja)</b> , ziemniaki, surówka colesław <b>(jaja)</b> .<br>Kompot. | Żurek <b>(żyto)</b> .<br><br>Paluszki rybne <b>(ryba, jaja, pszenica)</b> , ziemniaki, warzywa na parze.<br>Kompot.   |
| P.     |                            | Kanapka <b>(pszenica)</b> z masłem <b>(mleko)</b> i dżemem, owoce, mleko <b>(mleko)</b> .   | Jogurt <b>(mleko)</b> z musli, <b>(pszenica)</b> , owoce.  | Domowe ciasto. <b>(pszenica, jaja, mleko)</b> .  | Kanapka <b>(pszenica)</b> z masłem <b>(mleko)</b> , twarożek na słodko <b>(mleko)</b> , owoce.  |

## INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Podstawa prawna:

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

### Drogi Rodzicu/Opiekunie

W naszej kuchni używane są produkty, które zawierają alergeny pokarmowe oraz produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW lub MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY wymienione w poniższej tabeli.

| Alergen wg rozporządzenia  | Produkty  |
|--|---|
| 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN ( PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ) | Mąka pszenna, tortowa, żytnia, płatki owsiane, płatki ryżowe, płatki jęczmienne, otręby owsiane, otręby pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo graham, kasza (jęczmienna, manna, kukurydziana, jaglana, gryczana, pęczak) makaron (łazanki durum, świderki, muszelka, spaghetti) bułka tarta, ryż |
| 2. MLEKO   | Masło, jogurt, maślanka, kefir, twaróg – ser biały, śmietana  |
| 3. JAJA  | Jaja, biszkopty, krakersy, makaron jajeczny   |
| 4. RYBY  | Ryby surowe, mrożone  |
| 5. SOJA  | Pieczywo, fasola, groch, soczewica  |
| 6. SELER   | Seler jako korzeń dodawany do zup i surówek, wędliny  |
| 7. GORCZYCA  | Wędliny, produkty mięsne, przyprawy   |
| 8. NASIONA SEZAMU  | Ziarno sezamowe, bułki, płatki śniadaniowe, rodzynki, żurawina  |
| 9. SKORUPIAKI  | Brak  |
| 10. ORZECHY  | Orzechy, wypieki, rodzynki, żurawina  |
| 11. DWUTLENEK SIARKI   | Owoce suszone – szczególnie te które muszą zachować jasny kolor np.morela   |
| 12. ŁUBINY   | Brak  |
| 13.OERZESZKI ZIEMNE  | Orzechy   |
| 14. MIĘCZAKI   | Brak  |

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy świeże oraz s uszone: bazylia, oregano, lubczyk, kurkuma, kolendra, kardamon, imbir, czosnek niedźwiedzi, kminek, goździki, koperek, liście laurowe, majeranek, pieprz, tymianek, koperek, papryka słodka, suszone pomidory. Zgodnie z informacjami od producentów ziół suszonych, mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, so i, selera, gorczycy.

W kuchni szkolnej używany jest również naturalny miód pszczeli.