

JADŁOSPIS SP13

19.06.2017 - 22.06.2017

	OBIAD*	Substancje lub produkty powodujące alergię i reakcje nietolerancji
PN	<i>Potrąwka drobiowa z indyka w sosie maślanym, ziemniaki młode, surówka z marchwi i jabłek, kompot wieloowocowy.</i>	1,7
WT	<i>Szynka w sosie własnym, kasza gryczana, ogórek małosolny, herbata z cytryną, czekolada.</i>	1
ŚR	<i>Kotlet mielony, buraczki, ziemniaki, kompot wieloowocowy.</i>	3,1
CZW	<i>Makaron z truskawkami, woda z miętą.</i>	1,7
PT	_____	

*Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od szkoły.



SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne,
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy, tj. migdały
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.