

JADŁOSPIS SP13

04.11.2017 - 08.12.2017

	OBIAD*	Substancje lub produkty powodujące alergię i reakcje nietolerancji
PN	<i>Gulasz drobiowy, kasza jęczmienna, sur. z białej kapusty, kompot wielowocowy.</i>	1,7
WT	<i>Klops pieczony, ziemniaki, rzodkiew - sople lodu z jogurtem, kisiel.</i>	3,1,7
ŚR	<i>Sztuka mięsa w sosie musztardowym, ziemniaki, sur. z marchwi i ananase, kompot z jabłek.</i>	10,1,7
CZW	<i>Kotlet schabowy, kalafior z wody, ziemniaki, woda z miętą i imbirem.</i>	1,3,7
PT	<i>Racuchy z dżemem, kawa Inka.</i>	1,7

*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.