



JADŁOSPIS

KWIECIEŃ 2018



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
ŚRODA 04.04.2018	MUSLI Z RODZYNKAMI I MLEKIEM mleko 3,2% (200ml), musli (25g), rodzynki (5g); KANAPKA Z BIAŁYM SEREM, RZODKIEWKĄ I SZCZYPIORKIEM chleb mieszany (35g), masło (5g), ser biały (20g), rzodkiewka (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	JARZYNOWA włoszczyzna (75 g), ziemniaki (20 g), kalafior (10 g), brokuły (10g), groszek zielony (10 g) natka pietruszki (5 g), przyprawy: czarny pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk	MAKARON Z TRUSKAWKAMI I BIAŁYM SEREM W POLEWIE JOGURTOWEJ makaron świderki (100 g), truskawki (40 g), ser twarogowy (40 g), jogurt naturalny (30 g); KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	RACUSZKI Z JABŁKIEM (150g) WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200 ml)
ALERGENY	1,7,8	9	1,3,7	1,3,7
CZWARTEK 05.04.2018	OWSIANKA mleko 3,2% (200ml), płatki owsiane (25g); KANAPKA Z SEREM ŻÓŁTYM chleb orkiszowy (35g), masło (5g), ser żółty (20g), ogórek świeży (20g), pomidor (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI włoszczyzna (75g), ogórek kwaszony (50g), ziemniaki (100g), koperek (2g), śmietana 9% (10g) przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, liść laurowy, ziele angielskie,	GULASZ WĘGIERSKI mięso wieprzowe (100g), papryka czerwona (20g), pomidory (20g), cebula (5g), olej rzepakowy (5g) przyprawy: liść laurowy, pieprz, papryka; KASZA JĘCZMIENNA (80g) OGÓREK KISZONY (70g) SOK JABŁKOWY (200ml) OWOC SEZONOWY	KANAPKA Z SZYNKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM chleb orkiszowy (25 g), masło (5 g), szynka (15 g), ogórek (10 g) HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)
ALERGENY	1,7	7,9	1,3	1
PIĄTEK 06.04.2018	KANAPKA Z PASTĄ RYBNĄ I POMIDOREM pieczywo razowe (50 g), masło (5 g), makrela wędzona (20 g), jajko (10g), pomidor (10 g), sałata masłowa HERBATA OWOCOWA (200 ml)	POMIDOROWA Z MAKARONEM Włoszczyzna (30g), koncentrat pomidorowy (30g), makaron (50g), koperek (2g), śmietana 9% (10g); przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, liść laurowy, ziele angielskie, oregano, bazylija, tymianek	PANIEROWANY FILET Z MIRUNY miruna (100g), bułka tarta (15g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, sezam (5g), olej rzepakowy; ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ, MARCHEWKI I JABŁKA Kapusta kiszona (40g), marchew (10g), jabłko (10g), olej słonecznikowy, pieprz czarny; KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	DOMOWE CIASTO DROŻDŻOWE KAKAO mleko 3,2% (200ml), kakao (3g), miód (5g);
ALERGENY	1,4,	7,9	1,3,4	1,3,7

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS



KWIECIEŃ 2018

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 09.04.2018	JAKO NA TWARDO W SOSIE JOGURTOWYM ZE SZCZYPIORKIEM ½ jajka (25g), jogurt naturalny (10g), szczypiorek (3g); KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ chleb graham (30g), masło (5g), szynka drobiowa(15g), pomidor (25g), sałata (5g); KAWA ZBOŻOWA mleko 3,2% (200ml), kawa zbożowa (5g)	KALAFIOROWA kalafior (65g), włoszczyzna (75), ziemniaki (50g), koperek, przyprawy: lubczyk, natka pietruszki; liść laurowy, ziele angielskie,	SPAGHETTI Z SOSEM WARZYWNO-MIĘSNYM makaron spaghetti (70g), mięso mielone wołowo-wieprzowe (60g), marchew (30g), pomidory(50g); przyprawy: bazylia, oregano, pieprz, papryka czerwona słodka; NATURALNY SOK JABŁKOWO-WIŚNIOWY (200ml)	CHAŁKA Z DŻEMEM OWOCOWYM chałka (30g), dżem owocowy (10g) KAKAO mleko 3,2% (200ml), kakao (3g), miód (5g);
ALERGENY	1,3,7	9	1,3	1,3,7
WTOREK 10.04.2018	PŁATKI RYŻOWE Z MLEKIEM mleko 2,0% (150 ml), płatki ryżowe (20 g) KANAPKA Z ŻÓŁTYM SEREM I OGÓRKIEM KISZONYM chleb razowy (25 g), masło (5 g), ser żółty (15 g), ogórek kiszony, HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)	ROSÓŁ Z MAKARONEM włoszczyzna (75g), kurczak (50g), cebula, czosnek, makaron dwujajeczny nitki (30g), natka pietruszki (3g); przyprawy: lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny;	SCHAB PIECZONY W ZIOŁACH schab (100g), olej rzepakowy (5g); przyprawy :tymianek, rozmaryn, majeranek, czosnek; KASZA GRYCZANA (100g) SURÓWKA Z MARCHEWKI I PORA Marchewka (60g), por(20g), olej słonecznikowy, pieprz; WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200ml)	MINI WAFLE RYŻOWE Z AMARANTUSEM (40g) MANDARYNKA
ALERGENY	1,7	1,3,9	1,7	-
ŚRODA 11.04.2018	ZACIERKI NA MLEKU mleko 2,0% (200 ml), zacierki (20 g) KANAPKA Z SZYNKĄ, SAŁATĄ I POMIDOREM chleb żytni razowy (35 g), masło (5 g), szynka(10 g), pomidor(10 g), sałata masłowa HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)	Z SOCZEWICY włoszczyzna (75g), soczewica czerwona (30g), sok pomidorowy (100g); przyprawy: majeranek, pieprz, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie	RYŻ Z JABŁKIEM PRAŻONYM W SOSIE JOGURTOWYM Z CYNAMONEM jabłko prażone (100g), ryż paraboliczny (100g), jogurt naturalny (60g), cynamon; KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	KANAPKA Z PASZTETEM I OGÓRKIEM KISZONYM chleb orkiszowy (25 g),masło(5 g), pasztet(15 g),ogórek (10 g) HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)
ALERGENY	1,3,7	9	7	1

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS

KWIECIEŃ 2018



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
CZWARTEK 12.04.2018	<p>KASZA MANNA mleko 3,2% (200ml), kasza manna (20g), cynamon;</p> <p>CHAŁKA Z DŻEMEM OWOCOWYM chałka (30g), dżem owocowy (10g)</p> <p>KAKAO mleko 3,2% (200ml), kakao (3g), miód (5g);</p>	<p>ŻUREK Z JAJKIEM zakwas (20 g), ziemniaki (100 g), śmietana 9% (10 g) jajko(20g); przyprawy: majeranek, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy;</p>	<p>UDKO Z KURCZAKA udko z kurczaka (120g); przyprawy: pieprz czarny, papryka słodka, majeranek, czosnek;</p> <p>ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g)</p> <p>MIX WARZYW NA PARZE</p> <p>KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)</p>	<p>JOGURT Z BRZOSKWINIĄ Jogurt naturalny (50g), połówka brzoskwini (60g)</p>
ALERGENY	1,7	1,3,7,9	-	7
PIĄTEK 13.04.2018	<p>KANAPKA Z ŻÓŁTYM SEREM I PAPRYKĄ pieczywo razowe (50 g), masło (5 g), ser żółty (10 g), papryka (10 g), sałata masłowa</p> <p>SALAŃKA Z TUŃCZYKIEM tuńczyk (20g), jajko (10 g), kukurydza (10 g), ogórek konserwowy (10 g), ryż(10g), jogurt naturalny(5g)</p> <p>HERBATA OWOCOWA (200 ml)</p>	<p>KRUPNIK Z KASZY PERŁOWEJ włoszczyzna (75g), kasza perlowa (15g), ziemniaki (30g), koper (10g); przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy;</p>	<p>PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM POMIDOROWO PAPRYKOWYM ziemniaki (250g), cebula(30g), mąka pszenna (40g); jajka (30g), olej rzepakowy; pomidory(20g), papryka czerwona (20g), cebula(10g);</p> <p>SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Biała kapusta (50g), cebula (10g), jabłko (10g) ;</p> <p>KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)</p> <p>OWOC SEZONOWY</p>	<p>SALAŃKA OWOCOWA banan (30g), pomarańcza (30g), jabłko (30g), płatki migdałowe (5g), jogurt naturalny typu grecki (100ml)</p>
ALERGENY	1,4,	1,9	1	7

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 16.04.2018	JAJECZNICA ZE SZCZYPIORKIEM (70g); KANAPKA Z WĘDLINĄ chleb słonecznikowy (35g), masło (5g), wędlina (20g), ogórek świeży (20g), pomidor (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	POMIDOROWA Z MAKARONEM Włoszczyzna (30g), koncentrat pomidorowy (30g), makaron (50g), koperek (2g), śmietana 9% (10g); przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, liść laurowy, ziele angielskie, bazylija, oregano, tymianek;	GULASZ Z INDYKA mięso z indyka (100g), papryka czerwona (20g), pomidory(20g), marchewka(20g), cebula (5g), olej rzepakowy (5g) przyprawy: liść laurowy, pieprz, papryka, czosnek; KASZA JĘCZMIENNA (80g) SURÓWKA WITAMINKA Kapusta biała(30g), kapusta czerwona (20g), ogórek kiszony (10g), marchewka (10g), cebula (5g), jabłko (10g), olej słonecznikowy, pieprz; SOK JABŁKOWY (200ml)	CIASTO Z OWOCAMI HERBATA OWOCOWA (200 ml)
ALERGENY	1,3,7	7,9	1,3	1,3,7
WTOREK 17.04.2018	MUSLI Z RODZYNKAMI I MLEKIEM mleko 3,2% (200ml), musli (25g), rodzynki (5g); KANAPKA Z BIAŁYM SEREM, RZODKIEWKĄ I SZCZYPIORKIEM chleb mieszany (35g), masło (5g), ser biały (20g), rzodkiewka (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	JARZYNOWA włoszczyzna (75 g),ziemniaki (20 g),kalafior (10 g), brokuły(10g), groszek zielony (10 g) natka pietruszki (5 g), przyprawy: czarny pieprz, lubczyk, bazylija	KOTLET SCHABOWY schab (100g), bułka tarta (15g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, olej rzepakowy; ZIEMNIAKI (150g) BURACZKI Buraki (80g), sok z cytryny, pieprz, cebula WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200 ml)	KISIEL Z JABŁKIEM truskawki (20g), mąka ziemniaczana (15g), woda (150ml), tarte jabłko (40g);
ALERGENY	1,7,8	9	1,3,7	7,8
ŚRODA 18.04.2018	KANAPKA Z PIECZONĄ SZYNKĄ WIEPRZOWĄ chleb graham (35g), masło (5g), pieczona szynka (20g), pomidor (20g), sałata (5g); KAKAO mleko 3,2% (200ml), kakao (3g), miód (5g);	OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI włoszczyzna (75g), ogórek kwaszony (50g), ziemniaki (100g), koperek (2g), śmietana 9% (10g); przyprawy: lubczyk, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy;	POTRAWKA Z KURCZAKA Z RYŻEM kurczak(90g), ryż(100g), marchewka(20g), groszek zielony(10g), cebula(10g), natka pietruszki, pieprz; KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml) OWOC SEZONOWY	JOGURT NATURALNY Z MUSLI jogurt naturalny(155g), musli (15g), WINOGRONA ZIELONE
ALERGENY	1,7	7,9	-	1,7,8

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS

KWIECIEŃ 2018



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
CZWARTEK 19.04.2018	PŁATKI RYŻOWE Z MLEKIEM mleko 3,2% (200ml), płatki ryżowe(25g); KANAPKA Z PASTĄ JAJECZNĄ chleb żytni jasny (35g), masło (5g), jajko (25g), jogurt typu grecki (5g), szczypiorek (5g); NAPAR Z HERBATY OWOCOWEJ (200ml) napar z herbaty owocowej, miód (3g);	GROCHOWA groch łuskany (40g), włoszczyzna (50g) , ziemniaki (30g), olej słonecznikowy (5g); przyprawy: liść laurowy, majeranek, lubczyk, czarny pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy;	KOTLET MIELONY mięso wieprzowe (100g), bułka tarta (10g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, olej rzepakowy; ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) FASOLKA SZPARAGOWA fasolka szparagowa (70g) WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200 ml)	BUDYŃ WANILIOWY Mleko 3,2% (150ml), skrobia ziemniaczana (10g), wanilia; NAPAR Z HERBATY OWOCOWEJ (200ml) napar z herbaty owocowej, miód (3g);
ALERGENY	1,3,7,8	9	1,3	7
PIĄTEK 20.04.2018	KANAPKA Z PASTĄ RYBNĄ I POMIDOREM pieczywo razowe (50 g), masło (5 g), makrela wędzona (20 g), jajko (10g),pomidor (10 g), sałata masłowa HERBATA OWOCOWA (200 ml)	BARSZCZ CZERWONY ziemniaki (20 g),buraki(30g), przyprawy: liść laurowy, majeranek, lubczyk, czarny pieprz, czosnek, ziele angielskie, sok z cytryny;	PIEROGI LENIWE W JOGURTOWEJ POLEWIE Ser twarogowy tłusty (120g), mąka pszenna (50g), jajko (20g), jogurt naturalny (15g), SURÓWKA MARCHEWKI I JABŁKA marchew (50g), jabłko (30g), olej słonecznikowy (5g) KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	DOMOWE CIASTO DROŻDŻOWE KAKAO mleko 3,2% (200ml), kakao (3g), miód (5g);
ALERGENY	1,4,	-	1,3,7	1,3,7

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS



KWIECIEŃ 2018

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 23.04.2018	MUSLI Z RODZYNKAMI I MLEKIEM mleko 3,2% (200ml), musli (25g), rodzynki (5g); KANAPKA Z BIAŁYM SEREM, RZODKIEWKĄ I SZCZYPIORKIEM chleb mieszany (35g), masło (5g), ser biały (20g), rzodkiewka (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	ROSÓŁ Z MAKARONEM włoszczyzna (75g), kurczak (50g), cebula, czosnek, makaron dwujajeczny nitki (30g), natka pietruszki (3g); przyprawy: lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny;	KOTLET Z PIERSI KURCZAKA pierś z kurczaka (100g), bułka tarta (15g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, olej rzepakowy; ZIEMNIAKI (150g) SURÓWKA HAWAJSKA kapusta pekińska (30g), ananas (20g), kukurydza (10g) jogurt naturalny(10g); WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200 ml)	KOKTAJL MLECZNO BRZOSKWIONIOWY DO PICIA Jogurt naturalny (150g), brzoskwinia (30g); Mleko 3,2% (50ml) WAFEL RYŻOWY Wafel ryżowy (20g);
ALERGENY	1,7,8	1,3,9	1,3,7	7
WTOREK 24.04.2018	KANAPKA Z SEREM ŻÓŁTYM chleb pełnoziarnisty (50g), masło (5g), ser żółty (20g) SALATKA JARZYNOWA marchewka (20g), korzeń pietruszki (20g), jabłko (20g), groszek zielony (10g), seler korzeniowy (20g), ogórek kwaszony (20g); sos: ½ żółtka gotowanego, jogurt naturalny (20g);przyprawy: czarny pieprz; BAWARKA (200ml) napar z herbaty(150ml), mleko 2% (50ml);	KALAFIOROWA kalafior (65g), włoszczyzna (75), ziemniaki (50g), koperek, przyprawy: lubczyk, natka pietruszki; liść laurowy, ziele angielskie,	RYŻ Z JABŁKIEM PRAŻONYM W SOSIE JOGURTOWYM Z CYNAMONEM jabłko prażone (100g), ryż paraboliczny (100g), jogurt naturalny (60g), cynamon; KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	KANAPKA Z SZYNKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM chleb orkiszowy (25 g),masło(5 g), szynka(15 g),ogórek (10 g) HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)
ALERGENY	1,3,7,9	9	7	1
ŚRODA 25.04.2018	OWSIANKA mleko 3,2% (200ml), płatki owsiane (25g); KANAPKA Z SEREM ŻÓŁTYM chleb orkiszowy (35g), masło (5g), ser żółty (20g), ogórek świeży (20g), pomidor (20g), sałata (5g); HERBATA Z CYTRYNĄ (200ml) napar z herbaty, cytryna (3g), miód (3g);	ZACIERKOWA włoszczyzna (75g) , por (10g), cebula(50g), makaron zacierki (30g), natka pietruszki (2g); przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk	GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM mięso mielone wieprzowe (80g), bułka tarta (5g), jajko (3g), młoda kapusta (70g), ryż(10g); sok pomidorowy (50g), cebula (5g); Przyprawy: koperek, pieprz ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) SOK JABŁKOWY (200ml)	BANAN (150g) WAFEL RYŻOWY Z DŻEMEM Wafel ryżowy (20g). dżem owocowy (15g);
ALERGENY	1,7	1,3,9	1,3	-

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS

KWIECIEŃ 2018



DATA	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
CZWARTEK 26.04.2018	PŁATKI RYŻOWE Z MLEKIEM mleko 2,0% (150 ml), płatki ryżowe (20 g) KANAPKA Z ŻÓŁTYM SEREM I OGÓRKIEM KISZONYM chleb razowy (25 g), masło (5 g), ser żółty (15 g), ogórek kiszony, HERBATA Z CYTRYNĄ (200 ml)	ŻUREK Z JAJKIEM zakwas (20 g), ziemniaki (100 g), jajko(20g); przyprawy: majeranek, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy;	SCHAB PIECZONY W ZIOŁACH schab (100g), olej rzepakowy (5g); przyprawy :tymianek, rozmaryn, majeranek, czosnek; KASZA GRYCZANA (100g) MIZERIA ogórek zielony (50g), jogurt naturalny WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ (200ml)	CHAŁKA Z MASŁEM chałka (30g), masło (5g) JOGURT PITNY NATURALNY (150ml)
ALERGENY	1,7	1,3,9	1,7	1,3,7
PIĄTEK 27.04.2018	JAJKO NA TWARDO W SOSIE JOGURTOWYM ZE SZCZUPIORKIEM ½ jajka (25g), jogurt naturalny (10g), szczypiorek (3g); KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ chleb graham (30g), masło (5g), szynka drobiowa(15g), pomidor (25g), sałata (5g); KAWA ZBOŻOWA mleko 3,2% (200ml), kawa zbożowa (5g)	GROCHOWA groch łuskany (40g), włoszczyzna (50g) , ziemniaki (30g), olej słonecznikowy (5g); przyprawy: liść laurowy, majeranek, lubczyk, czarny pieprz, czosnek, ziele angielskie;	PANIEROWANY FILET Z MIRUNY miruna (100g), bułka tarta (15g), jajko (10g), przyprawy: pieprz biały, sezam(5g), olej rzepakowy; ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150g) SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ, MARCHEWKI I JABŁKA Kapusta kiszona (40g), marchew (10g), jabłko (10g), olej rzepakowy;; KOMPOT WIELOOWOCOWY (200ml)	NEKTARYNKA (100g); MINI HERBATNICZKI
ALERGENY	1,3,7	9	1,3,4	-

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)



JADŁOSPIS



KWIECIEŃ 2018

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.

DO II DANIA ZAMIENNIE SERWOWANE SĄ SUROWE WARZYWA (OGÓREK/MARCHEWKA/POMIDOR)