

13-17.05.2019

| Dzień        | Obiad  |
|--------------|--|
| Poniedziałek | Zupa kapuśniak – 350/400ml<br><i>Alergeny: 9</i><br>Leczo z kiełbasą ( cukinia, pomidor, papryka, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz) z ryż 100g<br>Dieta BML/ BGL: j.w<br>Kompot owocowy 200 ml<br>Kcal 607  |
| Wtorek       | Zupa kalafiorowa ze śmietaną 12% - 350/400ml<br><i>alergeny: 7, 9,</i><br>Nuggetsy 50/80g( bułka tarta, jajko, sól, pieprz) ziemniaki 100g i mizeria ze śmietaną 50/80g<br>Dieta BML/BGL: zupa bez śmietany, nuggetsy w bułce tartej bezglutenowej<br><i>alergeny: 1, 3,</i><br>Woda z cytryną 200ml<br>Kcal 608   |
| Środa        | Zupa barszcz czerwony zabieleną śmietaną 12% - 350/400ml<br><i>alergeny: 7, 9</i><br>Pieczeń rzymska w sosie własnym 50/80g ( mięso wieprzowe, jajko, bułka tarta, cebula, czosnek, sól, pieprz) kasza jęczmienna 100g i ogórek konserwowy/ ogórek kiszony 50/80g<br>Dieta BML/ BGL: zupa bez śmietany, pieczeń bezglutenowa i kasza gryczana<br><i>alergeny: 1, 3</i><br>Kompot owocowy 200ml<br>Kcal 592 |
| Czwartek     | Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną 12% - 350/400ml<br><i>alergeny: 3, 7, 9,</i><br>Krokiety z mięsem 100g( mięso wieprzowe, bułka tarta, jajko, cebula, czosnek, sól, pieprz) ogórek konserwowy/kiszony 50/80g<br>Dieta BML/BGL: zupa bez śmietany, naleśniki bezglutenowe<br><i>alergeny: 1, 3,</i><br>Woda z cytryną 200ml<br>Kcal 601   |
| Piątek       | Zupa z fasoli szparagowej żółtej i zielonej zabieleną śmietaną 12% - 350/400ml<br>Kotlety rybne 50/80g, ziemniaki 100g, surówka z kiszonej kapusty 50/80g<br>Dieta BML/BGL: zupa bez śmietany<br><i>Alergeny: 1,7,</i><br>Kompot owocowy 200ml, Kcal: 620  |



## SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies 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 ); 74 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 SO<sub>2</sub> 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.

Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

### Informujemy:

- nie używamy koncentratów spożywczych i innych ulepszcaczy,
- nie stosujemy produktów typu warzywko, magii ( jedynie naturalne przyprawy np. pieprz, ziele angielskie, majeranek, rozmaryn, lubczyk, kminek itp.)
- obróbka termiczna dokonywana jest w piecach konwekcyjno-parowych( nie smażymy, a pieczemy, pieczenie z parowaniem lub parowanie)- 200ml kompotu zawiera 4g cukru ( na przemiennie dajemy również kompot z suszu)
- używamy oleju rzepakowego, oliwy z oliwek

