



Jadłospis 21-25.09.2020r. dieta bezmleczna

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z margaryną, konfiturą owocową, płatki kukurydziane z mlekiem ryżowym, herbata ziołowa Alergeny: 1* 350 kcal	krupnik, ryż z cynamonem i prażonymi jabłkami, woda mineralna Alergeny: 1,3,9* 611 kcal	arbuz, chrupki Alergeny: * 92 kcal
Wtorek	pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z margaryną, wędliną, warzywami, herbata owocowa Alergeny: 1,3,9* 338 kcal	zupa pomidorowa z ryżem, ragout drobiowe z warzywami i kaszą, woda mineralna Alergeny: 1,3,9* 615 kcal	winogrono, chrupki Alergeny: * 106 kcal
Środa	pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z margaryną, powidłami śliwkowymi, płatki owsiane na mleku ryżowym, herbata ziołowa Alergeny: 1* 352 kcal	krem z zielonego groszku, makaron z cukinią, indykiem i pomidorami, woda mineralna Alergeny: 1,3,9* 613 kcal	jabłko, chlebek ryżowy Alergeny: * 105 kcal
Czwartek	pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z margaryną, wędliną, warzywami, herbata owocowa Alergeny: 1,3,9* 338 kcal	rosół z makaronem, ryż z musem truskawkowymi, woda mineralna Alergeny: 1,3,9* 601 kcal	śliwka, pieczywo Wasa graham Alergeny: 1* 103 kcal
Piątek	pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z margaryną, warzywami, pastą jajeczną, herbata Alergeny: 1,3* 340 kcal	zupa kalafiorowa, filecik rybny w panierce pełnoziarnistej z ziemniakami i surówką, woda mineralna Alergeny: 1,3,4,9* 610 kcal	jabłko, chlebek ryżowy Alergeny: * 103 kcal

Alergeny występujące w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa itp.) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Firma JN Catering uwzględnia nietolerancje pokarmowe ale nie ponosi odpowiedzialności za reakcje uczuleniowe dzieci gdyż nie jest firmą zajmującą się specjalistycznym cateringiem dietetycznym z osobnymi pomieszczeniami produkcyjnymi dla każdej restrykcyjnej nietolerancji.