

**JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE MARCO POLO**


	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku z suszonymi morelami (1,7)	200 ml			Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g			Chleb wieloziarnisty (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g			Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Twarożek z ziołami (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g			Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g			Serek wiejski z pestkami dyni i słonecznikiem (7)	20 g	Pasta z jajka kukurydzy i pora z majonezem i koperkiem (3,10)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g			Pomidor	20 g	Papryka	20 g
						Rukola	3 g	Salata	5 g	
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g			Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy (tłoczony)	150 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa krem brokułowo - serowy (mozzarella) z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypyany płatkami migdałów (7,8,9)	250 ml	Zupa ryżowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml			Zupa jarzynowa z kalafiolem marchewką zielonym groszkiem z ziemniakami zabelana na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym i włoszczyzną i soczewicą papryką zagęszczony mąką pszenną (1,3,9)	280 g	Kotlet mielony pożarski z mięsa drobiowego z porem panierowany w bułce tartej [1,3]	70 g			Gulasz strogonoff z mięsem wieprzowym w kawałkach, papryką pieczarkami i cebulką w sosie pieczeniowym z mąką pszenną (1)	120 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej (1,3,4)	3 szt
			Ziemniaki	100 g			Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
	Mix sałat z papryką kukurydzą i sosem winogret (10)	40 g	Buraczki z jabłkiem i oliwą	80 g			Talarki ogórka kiszzonego z marchewką i oliwą (10)	40 g	Coleslaw z czerwonej kapusty (3,10)	80 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt	Kisiel wiśniowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 ml/ 2 szt			Shake malina banan na mleku (7) + paluch kukurydziany	150 ml/ 2 szt.	Chałka pszenna (1,3,7) + miód naturalny	50 g/ 10 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>ŚNIADANIE</b>		Herbata owocowa 200 ml	Herbata owocowa 200 ml	<b>Kawa zbożowa [jęczmień, żyto ]</b> na mleku (1,7) 200 ml	Zacierka na mleku (1,3,7) 200 ml
		<b>Chleb pszenno - żytni [1]</b> 50 g	Chleb jasny i graham (1) 50 g	Chleb wieloziarnisty (1,11) 50 g	Kajzerka (1) 1 szt.
		Masło (7) 10 g	Masło (7) 10 g	Masło (7) 10 g	Masło (7) 10 g
		Polędwica drobiowa (1,6,9,10) 20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10) 20 g	Pasta z kurczaka i włoszczyzny (9) 20 g	Ser żółty (7) 20 g
		Serek Tosca z koperkiem (7) 20 g	Pasta z jajka z majonezem koperkiem i oliwą (3,10) 20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10) 20 g	Salata 5 g
		Ogórek kiszony (10) 20 g	Rukola 3 g	Ogórek 20 g	Pomidor 20 g
			Pomidor 20 g	Papryka 20 g	
<b>II ŚNIADANIE</b>		Owoc sezonowy 1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy 150 ml	sok owocowo warzywny 150 ml	Owoc sezonowy 150 ml
<b>OBIAD</b>		Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9) 250 ml	Zupa z kaszy pęczak z pieczarkami zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,7,9) 250 ml	Delikatna zupa fasolowa z ziemniakami i kiełbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10) 250 ml	Zupa krem z pieczonej papryki i z ciecierzycą z mlekiem kokosowym podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1,9) 250 ml / 5 g
		Leczo z mięsem wieprzowym w kawałku z cukinią, papryką, cebulką soczewicą w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną [1] 120 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3) 70 g/ 3 szt.	Knedle z musem morelowym wyrób w mąki pszennej (1,3,7) 3 szt.	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4) 70 g
		Ryż paraboliczny 100 g	Ziemniaki z koperkiem 100 g	Polewa czekoladowa z bananem na jogurcie (7) 50 g	Ziemniaki puree (7) 100 g
		Surówka z kapusty białej z kukurydzą i natką pietruszki z oliwą 40 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7) 80 g	Salatka owocowa ananas gruszka mango z sokiem z cytryny 40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z porem z natką pietruszki i z oliwą (10) 80 g
<b>PODWIECZOREK</b>		Mufinka z czerwoną porzeczką z jogurtem Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7) 1 szt.	Serek waniliowy (7) + biszkopty pszenne (1,3,7) 1 szt./ 2 szt.	Wafle ryżowe + masło orzechowe 100 % B/C (5,8) 2 szt./ 20 g	Smoothie truskawka sok jabłkowy + herbatniki pszenne (1,3,7) 150 ml/ 3 szt.

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane z musem jabłkowym na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb pszenno - razowy (1)	50 g	Chleb wielozłarnisty (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt./20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Serek Tosca z papryką (7)	20 g	Pomidor	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Hummus z suszonymi pomidorami (11)	20 g	Salata	5 g
	Rzodkiewka tarta	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g
					Salata	5 g	Rukola	3 g		
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
<b>OBIAD</b>	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, ciecierzycza, pietruszka, ) z kasza jaglaną natką na wywarze warzywnym posypany grzankami (1,9)	250 ml/ 5 g
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	220 g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy podany z cebulką (1,3)	70 g	Naleśniki z serem białym - wyrób własny z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	2 szt.	Bitka wieprzowa w sosie cebulowym na śmietanie zagęszczonym mąką pszenną (1,7)	70 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	70 g
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa mango na bazie jogurtu (7)	50 ml	Kluski śląskie (3)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
	Mix sałat, marchewka kukurydza z sosem winegret (10)	40 g	Kapusta z koperkiem z oliwą - na ciepło	80 g	Marchewka tarta z orzechami (5,8)	40 g	Buraczki z porem i oliwą	80 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	80 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Jogurt biskoptowy z biskoptem pszennym (1,3,7) + chrupki kukurydziane	1 szt./5 g	Brioszka pszenna z serem białym (1,3,7)	1 szt.	Weka pszenna (1) + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni	2 szt./20 g	Shake owoce leśne [porzeczka, truskawka, jeżyna, aronia] na kefirze (7) + herbatniki pszenne (1,3,7)	150 ml/3 szt.	Kremowy serek biały z malinami posypany wiórkami kokosa (7,8)	150 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutielenk siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	<b>Chleb jasny i żytni (1)</b>	50 g	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Serek wiejski z ziołami (7)	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g
	Pasztet zapiekany wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Twarożek z tuńczykiem i z koperkiem (4,7)	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g			Rukola	3 g
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Owoc sezonowy	1 szt./100g	Mus owocowo-warzywny	1 szt
<b>OBIAD</b>	Zupa krem z pora i ziemniaka na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/5 g	Zupa pieczarkowa z makaronem z mąki durum zabieleną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z zacierką z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml
	Delikatny butter chicken -kurczak w kawałku, kalafior papryka, soczewica, cebula w sosie maślano-pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1,7)	120 g	Kotlet schabowy panierowany z dodatkiem sezamu i bułką tartą (1,3,11)	70 g	Pulpeciki wieprzowo-wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszenną [1,6,7]	4 szt/50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	70 g	Pierogi ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	7 szt
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Jogurt naturalny (7)	50 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	40 g	Rzodkiew biała kukurydza w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	80 g	Buraczki lekko chrzanowe	80 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką papryką i z oliwą (10)	80 g	Surówka marchew seler z zielonym groszkiem i oliwą (9)	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Maślanka truskawkowa do picia (7) + chrupki kukurydziane	150 ml/5 g	Ciasto z jabłkiem z Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Deserek z serka czekoladowego z wiśniami (7)	150 g	Mus jabłko malina + mini bułka maślana pszenna (1,3,7)	100 g/1 szt	Koktajl porzeczką - banan na mleku z miodem (7) + wafle kukurydziane	150 ml/2 szt.
<b>ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011:</b> dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									<b>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:</b> <b>Dominika Miklas</b> <b>Dietyk kliniczny</b>	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Drobny makaron z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml	<b>Kawa zbożowa [jęczmień, żyto ]</b> na mleku (1,7)	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1)	50 g	<b>Chleb pszenno - żytni [1]</b>	50 g	Chleb jasny i graham (1)	50 g	Chleb wieloziarnisty (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Paszтет wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g
	Serek fromage ze szczypiorkiem (7)	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z sezamem (11)	20 g	Smalczyk wegański z fasoli z jabłkiem i cebulką	20 g	Ogórek	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g
		Rukola	3 g	Rzodkiewka	20 g			Ogórek	20 g	
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa krem ziemniaczano - serowy (ser mozzarella, ser żółty) z dodatkiem ciecierzycy wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami zabelany na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym zabelana na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, papryką, pomidorami i kaszą bulgur na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym i brokułem (1,3,5,7,8)	220 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej (1,3,4)	3 szt.	Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g	Udko pieczone w ziołach	70 g	Pampuchy drożdżowe z truskawką z mąki pszennej (1,3,8)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Kopytka (1,3)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa brzoskwiniowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat, papryką ogórkiem z oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z żurawiną i z oliwą (10)	80 g	Buraczki z oliwą	40 g	Marchew z groszkiem i masłem (7)	80 g	Salatka ananas jabłko z sosem mango z orzechami (5,8)	40 g
<b>PODWIECZOREK</b>	Rogalik z powidłami (1,3,7)	1 szt	Deser ryżowy gotowany na mleku z dodatkiem musu malinowego (7)	150 g	Koktajl gruszkowy na jogurcie (7) + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 ml/ 3 szt.	Domowy serek straciatella z wiórkami białej i deserowej czekolady (7)	150 g	Kukurydza gotowana	100 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:  
**Dominika Miklas**  
 Dietetyk kliniczny