

Spis treści:

CEL OPRACOWANIA.....	3
2.PRZEDMIOT PROCEDURY.....	4
3.ZAKRES STOSOWANIA.....	4
4.SPOSÓB POSTĘPOWANIA.....	4
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	5
ZIEMNIAKI.....	5
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA:.....	5
TŁUSZCZE:.....	5
CUKIER I SŁODYCZE.....	5
5.KLASYFIKACJA I CHARAKTERYSTYKA DIET:.....	6
DIETA PODSTAWOWA.....	6
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	7
ZIEMNIAKI.....	7
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA.....	7
TŁUSZCZE:.....	7
CUKIER I SŁODYCZE.....	7
DIETA ŁATWO STRAWNA.....	8
DIETA BEZSOLNA (NISKOSOLNA).....	12
DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO.....	14
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	15
ZIEMNIAKI.....	15
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA.....	15
TŁUSZCZE:.....	15
CUKIER I SŁODYCZE.....	15
DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU.....	18
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	19
ZIEMNIAKI.....	19
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA.....	19
TŁUSZCZE.....	19
CUKIER I SŁODYCZE.....	19
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.....	22
DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA.....	29
<i>Warzywa</i>	<i>32</i>
DIETA ŁATWO STRAWNA BOGATOBIAŁKOWA.....	33
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	34
ZIEMNIAKI.....	34
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA:.....	34
TŁUSZCZE:.....	34
CUKIER I SŁODYCZE.....	34
DIETA BOGATORESZTKOWA.....	37
PRODUKTY ZBOŻOWE:.....	38
ZIEMNIAKI.....	38
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA:.....	38

TŁUSZCZE.....	38
CUKIER I SŁODYCZE.....	38
DIETA UBOGORESZTKOWA.....	41
DIETA UBOGOENERGETYCZNA.....	43
DIETA BEZGLUTENOWA /CELIAKIA/.....	46
DIETA BEZMLECZNA /W NIETOLERANCJI MLEKA/.....	47
DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - DIETA PAPKOWATA.....	49
PRODUKTY ZBOŻOWE;.....	50
ZIEMNIAKI.....	50
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA.....	50
TŁUSZCZE.....	50
CUKIER I SŁODYCZE.....	50
DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - DIETA PŁYNNA.....	52
DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA.....	53
PRODUKTY ZBOŻOWE;.....	54
ZIEMNIAKI.....	54
MIĘSO, WĘDLINY, RYBY ORAZ JAJA.....	54
TŁUSZCZE.....	54
CUKIER I SŁODYCZE.....	54
DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGLĘBNIK LUB PRZETOKE - SONDA.....	56
<i>Wartość odżywcza: obiad.....</i>	<i>56</i>
<i>Wartość odżywcza: kolacja.....</i>	<i>57</i>
<i>Wartość odżywcza razem.....</i>	<i>57</i>
DIETA ŚCISŁA /GŁODÓWKA/.....	58
DIETA KLEIKOWA.....	58
DNA.....	59
NAZWA PRODUKTU.....	60
PIECZYWO	60
RODZAJ POTRAWY.....	61
DIETA BEZRESZTKOWA.....	62
DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH.....	63
<i>w chorobach układu krążenia (dieta przeciw miażdżycowa).....</i>	<i>73</i>
ROZDZIELNIK.....	74
6.KARTA ZMIAN.....	74

Cel opracowania

Nomenklatura diet została opracowana w celu pogłębienia wiadomości z zakresu dietetyki, popularyzowaniu wiedzy o nowoczesnych zasadach żywienia człowieka zdrowego i chorego wśród personelu oraz chorych hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej w Sanoku

Zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności

Pani/i:

Zatrudnionej na stanowisku pracy: Dietetyczka na Oddziale i Kuchni Szpitalnej

W dziale (zakładzie) Komórcze org.:	Dział Żywienia i Dietetyki
Podległość służbowa	Pani bezpośrednim przełożonym jest Kierownik Działu Żywienia i Dietetyki
Cel stanowiska	Nadzór nad prawidłowym, bezpiecznym, higienicznym żywieniem osób hospitalizowanych zgodnie z nomenklaturą diet
Współpraca	W wykonywaniu swoich obowiązków współpracuje z personelem oddziału i kuchni
Zastępstwo	Osoba wyznaczona przez kierownika Działu Żywienia i Dietetyki

Pracownik jest obowiązany wykonywać pracę sumiennie i starannie oraz stosować się do poleceń przełożonych, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę.

Pracownik jest obowiązany w szczególności:

- 1) przestrzegać czasu pracy ustalonego w zakładzie pracy,
- 2) przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie pracy porządku,
- 3) przestrzegać przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych,
- 4) dbać o dobro zakładu pracy, chronić jego mienie oraz zachować w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę,
- 5) przestrzegać procedur zawartych w „Polityce Ochrony Danych Osobowych” oraz przepisów RODO,
- 6) przestrzegać w zakładzie pracy zasad współżycia społecznego,
- 7) przestrzegać przepisów regulujących wykonywanie zawodu,
- 8) pracować zgodnie z wymogami akredytacyjnymi.

Zakres obowiązków (czynności) na stanowisku pracy:

1. Pobieranie z kuchni głównej szpitala posiłków, porcjowanie na oddziale i podawanie pacjentom,
2. Oznakowanie diet przy łóżku chorego,
3. Sporządzanie diet indywidualnych,
4. Współpraca z lekarzem i średnim personelem medycznym,
5. Utrzymanie w czystości pomieszczeń, sprzętu kucharki oddziałowej zgodnie z obowiązującymi procedurami,
6. Zbieranie brudnych naczyń i prowadzenie procesów myjąco-dezynfekujących w kuchence oddziałowej,
7. Prowadzenie rejestru wykonywanych czynności zgodnie z GHP,
8. Edukacja pacjentów oraz rodzin pacjentów,
9. Wykonywanie innych czynności związanych z działalnością D.Ż. i D. zleconych przez przełożonych.
10. Planowanie i opracowywanie jadłospisów dekadowych dla chorych i stołówki, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia,
11. Sporządzanie zestawień żywnościowych na podstawie raportów diet przekazywanych z oddziałów,
12. Sporządzanie zapotrzebowań żywnościowych dla poszczególnych diet i "zleceń wydania towaru z magazynu"
13. Zamawianie towaru zgodnie z zapotrzebowaniem żywnościowym,
14. Nadzorowanie i kontrolowanie prawidłowości przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych,
15. Ocena stanu odżywiania, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów,
16. Degustacja gotowych potraw w kuchni przed ich wydaniem na oddziały,
17. Współpraca z kierownikiem Działu Żywienia i Dietetyki, magazynierami i innymi pracownikami,
18. Współudział w sporządzaniu rocznego planu zamówień publicznych,
19. Sporządzanie miesięcznych zestawień osobodni żywionych pacjentów i stołówki pracowniczey ,
20. Sporządzanie dokumentacji dotyczącej Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej
21. Opracowywanie procedur adekwatności żywienia pacjenta do zleconej diety

Zakres uprawnień:

Pan/i ma uprawnienia do:

1. Karmienia pacjentów,
2. Obliczania wartości odżywczej indywidualnych diet,
3. Propagowanie zasad racjonalnego odżywiania wśród pacjentów, opiekunów dzieci, oraz udzielanie im wskazówek dietetycznych, dotyczących zleconych diet, doboru produktów i technologii sporządzania potraw,
4. Mycie i dezynfekcja lodówki dla pacjentów.
5. Kontroli wydawania posiłków i kontaktu z pacjentem w celu zbierania uwag dotyczących żywienia
6. Kontroli jakości przyjmowanego towaru do magazynu spożywczego i z magazynu na kuchnię

7. Obliczanie wartości odżywczej diet
8. Wydawanie poleceń służbowych dotyczących sposobu sporządzania posiłków i jakości przyjmowanego towaru,
9. Aktualizacja procedur i instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej

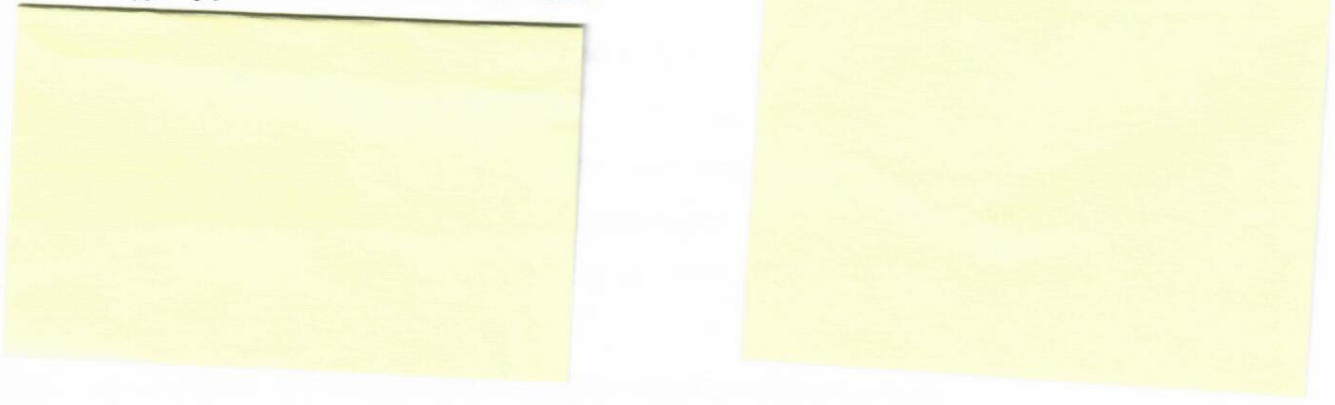
Zakres odpowiedzialności:

Pan/i jest odpowiedzialny/a za:

1. Przestrzeganie określonych godzin zgłaszania do kuchni raportów wypisów i przyjęć pacjentów, oraz zmian w zleconych dietach,
2. Dbanie o estetykę podawanych posiłków i higienę osobistą,
3. Zachowanie reżimu sanitarnego w kuchence oddziałowej zgodnie z obowiązującymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej,
4. Mycie i dezynfekcja lodówki dla pacjentów.
5. Prawidłowe wykorzystanie kosztów na żywienie, zgodnie z planem żywieniowym,
6. Realizację zamówień artykułów żywnościowych zgodnie z pakietem przetargowym,
7. Przestrzeganie obowiązujących norm na kaloryczność i składniki odżywcze
8. Jakość i ilość sporządzanych i wydawanych posiłków na oddziały,
9. Wprowadzanie systemów jakościowych GMP, GHP, HACCAP

Niniejszy zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności jest integralną częścią umowy o pracę.

Przyjmuję do wiadomości i stosowania



SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ
38-500 SANOK, ul. 400-lecia 26
DZIAŁ ŻYWIENIA I DIETETYKI
tel. 13 46 56 297
(pieczęć zakładu)

Sanok dn. 08.09.2017r.

Stanowisko: Dietetyczka Oddziałowa

Zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności

Dla Pani

Zatrudnionej na stanowisku pracy:

Dietetyczka Oddziałowa

W Dziale (zakładzie) Komórcie Org.:

Dział Żywienia i Dietetyki

Podległość służbowa

Pani bezpośrednim przełożonym jest : Kierownik Działu Żywienia i Dietetyki

Zastępstwo – Osoba wyznaczona przez kierownika Działu Żywienia i Dietetyki

Pracownik jest zobowiązany wykonywać pracę sumiennie i starannie oraz stosować się do poleceń przełożonych, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę.

Pracownik jest zobowiązany w szczególności:

1. przestrzegać czasu pracy ustalonego w zakładzie pracy,
2. przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie pracy porządku,
3. przestrzegać przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych,
4. dbać o dobro zakładu pracy, chronić jego mienie oraz zachować w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę,
5. przestrzegać tajemnicy określonej w odrębnych przepisach,
6. przestrzegać w zakładzie pracy zasad współżycia społecznego.

Zakres obowiązków (czynności) na stanowisku pracy:

1. Sporządzanie raportów przyjęć i wypisów oraz przekazywanie ich do Kuchni Głównej
2. Pobieranie z Kuchni Głównej posiłków dla pacjentów, porcjowanie i podawanie chorym na oddziale
3. Oznakowanie diet przy łóżkach pacjentów
4. Sporządzanie diet indywidualnych
5. Współpraca z lekarzem i średnim personelem medycznym.

Zakres uprawnień

Pan/i ma uprawnienia do:

1. Uczestniczenia w obchodach lekarskich
2. Karmienia chorych leżących
3. Obliczania wartości odżywczej diet na zlecenie lekarza
4. Propagowanie zasad racjonalnego odżywiania wśród pacjentów i udzielanie im wskazówek dietetycznych, dotyczących zleconych diet, oraz doboru produktów i technologii sporządzania potraw

Zakres odpowiedzialności

Pan/i jest odpowiedzialny/a za:

1. Przestrzeganie określonych godzin zgłaszania do kuchni raportów wypisów i przyjęć pacjentów, oraz zmian w zleconych dietach.
2. Dbanie o estetykę podawanych potraw ich gramaturę i temperaturę.
3. Zachowanie reżimu sanitarnego w kuchence oddziałowej zgodnie z obowiązującymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej
4. Czuwanie nad higieną osobistą własną i personelu rozdającego posiłki.

Wykonywanie innych czynności dotyczących działalności Działu Żywienia i Dietetyki nie przewidzianych niniejszym zakresem, a powierzonych przez Kierownika Działu Żywienia i Dietetyki

Niniejszy zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności jest integralną częścią umowy o pracę.

Przyjmuje do wiadomości i stosowania

KALORYCZNOŚĆ I WIELKOŚĆ POTRAW SPORZĄDZANYCH W KUCHNI SZPITALNEJ

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIĄŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Zupa mleczna – kasza jęczminna na mleku	ok.350ml		265	12,30	6,70	37,20
Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku	ok.350ml		270	13,80	8,20	35,50
Zupa mleczna – tarte ciasto na mleku	ok.350ml		268	13,80	7,10	37,50
Zupa mleczna – ryż na mleku	ok.350ml		258	12,20	6,20	38,40
Zupa mleczna – makaron na mleku	ok.350ml		263	13,20	6,50	38,30
Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku	ok.350ml		254	12,70	6,50	36,30
Kasza jaglana na mleku	ok.350ml		277	13,90	7,00	39,80
Zupa mleczna – płatki jęczminne na mleku	ok.350ml		270	13,10	7,10	38,50
Barszcz czerwony z ziemniakami	ok.450ml		235	6,20	2,60	47,00
Rosół z makaronem	ok.450ml		165	5,00	1,40	32,90
Pomidorowa z makaronem	ok.450ml		192	6,00	3,00	35,10
Szpinakowa z tartym ciastem	ok.450ml		187	5,70	5,80	27,90
Ziemińczanka	ok.450ml		321	4,90	4,70	42,30
Ogórkowa z ryżem	ok.450ml		159	3,90	2,50	30,10
Pieczarkowa z makaronem	ok.450ml		182	6,20	2,80	32,90
Koperkowa z ryżem	ok.450ml		170	4,00	2,50	32,90
Kminkowa z makaronem	ok.450ml		175	5,00	2,80	32,60
Grysikowa	ok.450ml		129	3,50	0,70	27,20
Kapuśniak z ziemniakami	ok.450g		278	5,90	9,00	43,20

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIĄŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Grochówka z ziemniakami	ok.450g		339	11,50	9,30	52,40
Kalafiorowa z tartym ciastem	ok.450g		170	5,90	3,30	29,10
Zupa solferino	ok.450ml		196	5,30	2,50	38,00
Herbata z cukrem	ok.250ml		59	0,00	0,00	15,00
Kakao na mleku	ok.250ml		214	10,30	7,20	27,30
Kawa z mlekiem	ok.250ml		181	8,70	5,00	25,10
Koktajl z kefiru i świeżych truskawek	ok.250ml		197	6,80	3,90	34,10
Koktajl mleczno- truskawkowy	ok.250ml		208	8,10	3,80	35,40
Kompot z jabłek i mieszanki kompotowej	ok.250ml		120	0,20	0,10	30,20
Pasta z twarogu i ryby konserwowej	ok.80g		118	15,50	4,80	3,30
Pasta z jaj i ryby wędzonej	ok.80g		197	14,00	15,10	1,10
Pasta z jaj i groszku	ok.80g		189	11,90	14,50	2,80
Salatka śledziowa	ok.80g		138	8,80	10,00	4,10
Twaróg ze szczypiorkiem	ok.80g		110	15,30	3,80	3,60
Pasta z twarogu i wędliny	ok.80g		102	15,10	3,40	2,80
Pasta z twarogu i ryby wędzonej	ok.80g		151	17,90	7,70	2,70
Pasta z jaj i sera żółtego	ok.80g		175	14,50	12,50	1,20
Pasta z twarogu i parówki	ok.80g		155	13,60	9,90	2,80
Pasta mięsna	ok.50g		219	16,00	14,60	5,90
Galareta wieprzowa	ok.125g		217	15,80	16,80	0,70
Galareta drobiowa	ok.125g		186	22,50	10,40	0,70

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIALKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Gulasz z serc wieprzowych	mięso ok.80g sos ok.100g		261	26,00	8,90	19,10
Żeberka duszone	ok.120- 130g		635	27,60	57,80	1,30
Kotlet schabowy	ok.100g		406	20,90	26,90	19,40
Klops	ok.100g		389	20,50	27,00	16,00
Hache'e	ok.50-60g		281	17,20	22,90	1,40
Befsztyk mielone	ok.100g		476	18,60	43,70	2,10
Ryż z polewą truskawkowo- jogurtową	ryż ok.200g polewa ok.150g		509	13,50	4,10	104,60
Ryż z jabłkami	ok.300g		525	9,50	6,50	112,90
Ryż po chińsku	ok.300g		511	16,90	17,10	72,70
Ryż na sypko	ok.200g		394	6,70	5,70	78,90
Risotto	ok.250g		385	14,40	7,30	65,30
Kasza jęczminna na sypko	ok.200g		344	5,50	6,80	60,00
Kasza gryczana na sypko	ok.200g		395	8,10	6,60	75,80
Gołąbki	ok.350- 370g		682	18,50	29,20	86,10
Paluszki ziemniaczne	ok.350- 370g		510	12,00	7,10	99,80
Naleśniki z serem	ok.300g/2 sztuki		534	23,00	25,80	54,40
Makranon z serem i szpinakiem	ok.250- 270g		513	20,50	11,60	81,60
Makaron z mięsem i warzywami	ok.250- 260g		563	22,20	13,80	88,10
Łazanki z kapustą	ok.300g		524	12,50	14,50	85,70
Łazkanki z kapustą i pieczarkami	ok.300g		520	12,90	14,50	84,40

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIĄŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Gulasz z łopatki wieprzowej	mięso ok.50g sos ok.150g		556	20,50	45,30	17,10
Gulasz wołowy	mięso ok.70g sos ok.130g		361	27,90	18,80	20,20
Kuraczak gotowany	ok.200g		395	46,50	23,30	0,00
Miruna panierowana smażona	ok.80-90g		385	21,40	22,90	23,20
Pulpety rybne	ok.70g		183	22,70	3,30	15,70
Pieczeń wieprzowa z szynki	mięso ok.50g sos ok.50g		483	20,90	37,30	15,90
Ryba gotowana w jarzynach	ryba ok.70g jarzyny ok.100g		251	19,90	6,20	28,70
Sznicelki z jaj	ok.100g		346	16,10	22,20	20,60
Pulpety w sosie pomidorowym	mięso ok.80-90g sos ok.100g		358	24,00	15,60	30,20
Sznicel wieprzowo-wołowy	ok.100g		409	22,50	29,40	13,80
Ragout mięsno-jarzynowe	mięso ok.50-60g		471	20,50	33,40	21,90
Wątroba wieprzowa sout'e	wątroba ok.100g		423	31,90	27,00	13,40
Sztuka mięsa w sosie koperkowym	ok.50-60g		212	23,50	5,90	16,10
Udziec z kurczaka	ok.110-120g		187	34,90	5,00	0,00
Zrazy mielone w sosie pieczarkowym	mięso ok.80-90g sos ok.80-100g		507	22,30	37,30	20,50

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIĄŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Kopytka	ok.310g/10 sztuk		584	13,00	15,40	98,80
Sos waniliowy	ok.150ml		145	4,50	3,80	23,10
Sos pomidorowy	ok.150ml		80	2,40	2,20	12,70
Sos pieczarkowy	ok.150ml		96	2,20	7,00	6,00
Sos ogórkowy	ok.150ml		76	2,30	1,60	13,10
Sos koperkowy	ok.150ml		56	1,50	2,00	8,00
Sos grzybowy ze śmietaną	ok.150ml		63	2,50	3,00	5,80
Sos grzybowy	ok.150ml		110	2,60	6,10	10,60
Sos chrzanowy	ok.150ml		102	3,90	4,70	15,10
Salata zielona	3-4 listki		52	1,40	3,90	3,10
Surówka z porów	ok.150g		109	4,70	2,60	17,80
Surówka z kiszonej kapusty	ok.150g		88	2,50	5,40	7,40
Surówka z białej kapusty	ok.150g		167	2,50	10,40	15,70
Brukselka z wody	ok.130g		122	7,00	4,90	12,60
Mizeria	ok.150g		53	2,200	2,40	5,80
Surówka z marchewki i chrzanu	ok.150g		119	2,70	4,00	18,30
Ćwikła z chrzanem	ok.150g		1149	3,60	0,30	25,90
Szpinak zasmażany	ok.130g		85	3,90	5,00	6,00
Salatka jarzynowa	ok.90g		134	2,50	8,50	12,30
Marchewka z groszkiem	ok.150g		135	3,40	4,50	20,30
Marchewka gotowana	ok.150g		133	2,50	4,50	20,60
Kapusta zasmażana	ok.150g		166	3,30	8,90	18,10
Ćwikła z jabłkiem	ok.150g		117	3,20	0,40	26,70
Brokuły lub kalafior z wody	ok.150g		75	3,70	2,70	9,10
Buraczki	ok.150g		161	4,00	4,70	26,00
Surówka z marchwi i jabłka	ok.150g		88	1,80	3,10	13,50
Surówka z marchewki i selera	ok.150g		75	1,90	1,70	13,10

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIĄŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Surówka z czerwonej kapusty	ok.150g		88	2,00	4,40	10,20
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem	ok.150g		84	1,90	4,10	9,80
Ziemniaki młode gotowane z koperkiem	ok.200g		234	4,50	5,90	40,90
Ziemniaki gotowane	ok.200g		278	4,60	5,60	52,20
Ziemniaki późne	ok.200g		118	15,50	4,80	3,30
Filet śledziowy w oleju	ok.60-80g		245	13,30	16,60	0,00
Śledź w pomidorach	ok.50g		89	6,90	6,40	0,90
Ser żółty	ok.50g	3 plasterki	177	12,60	14,10	0,10
Polędwica z piersi kurczaka	ok.50g	3 plasterki	47	10,20	0,60	0,00
Jajko gotowane	ok.60g	1 sztuka	90	7,50	6,40	0,60
Pomidor	ok.120g	3 plasterki	24	1,20	0,20	4,30
Szynka gotowana	ok.50g	3 plasterki	117	8,20	9,20	0,50
Szynka z indyka	ok.50g	3 plasterki	42	8,60	0,80	0,10
Szynka konserwowa	ok.50g	3 plasterki	55	8,50	2,00	0,70
Ser topinoy	ok.50g	½ sztuki	151	6,80	13,50	0,60
Salceson włoski	ok.80g	3 plasterki	258	11,70	23,40	0,00
Pasztet pieczony	ok.80g		173	11,50	11,40	6,00
Mortadela	ok.80g		164	9,60	14,20	0,00
Polędwica sopocka	ok.50g	3 plasterki	83	10,00	4,60	0,50
Parówka drobiowa	ok.80g	1 duża/2 małe	210	8,60	17,90	3,40
Pasztet drobiowy	ok.80g		204	8,60	17,30	3,00
Parówki wieprzowo- cielęce	ok.80-100g	1 duża/2 małe	293	11,9	25,60	0,00
Miód	25g	1 sztuka	80	0,10	0,00	19,90
Dżem niskosłodzony	25g/ok.50g	1 sztuka/1 łyżka	77	0,20	0,10	18,80
Baton drobiowy	ok.50g		53	3,40	4,30	0,10
Chleb zwykły z masłem	ok.115g	3 kromki masło 15g	375	6,40	13,80	56,40
Chleb pszenny z masłem	ok.115g	3 kromki masło 15g	368	7,20	13,60	56,30

NAZWA POTRAWY	WIELKOŚĆ POTRAWY	MIARA GOSPODARCZA	KACL	BIAŁKO	TŁUSZCZE	WĘGLO- WODANY
Bułka pszenna z masłem	ok.105g	bułka 90g masło 15g	368	7,60	14,10	52,80
Chleb graham z masłem	ok.115g	3 kromki masło 15g	312	7,70	13,40	40,30
Chleb graham z margaryną	ok.115g	3 kromki 1 łyżeczka margaryny	308	7,60	13,00	40,30
Bułka grahamka z masłem	ok.115g	bułka 100g masło 15g	388	8,30	14,10	57,00

OZNAKOWANIE SUBSTANCJI POWODUJĄCYCH ALERGIE

PLAN HACCP Dział Żywnienia i Dietetyki
03 ARKUSZ ANALIZY ZAGROŻEŃ
ALERGENAMI

Obowiązuje od:
2015.03.04
strona 1 z 1

OZNAKOWANIE SUBSTANCJI POWODUJĄCYCH ALERGIE W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr.1169/2011

1. PRODUKTY ZAWIERAJĄCE GLUTEN
2. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
4. SELER I PRODUKTY POCHODNE
5. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE
7. ORZECHY
8. ORZESZKI ZIEMNE ARACHIDOWE I PRODUKTY POCHODNE
9. GORCZYCA
10. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
11. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY
12. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
13. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE
14. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE

RODZAJE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

Bazylia - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9), sezam(10)*
Biskopity - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), soja(6), orzechy(7)*
Baleron drobiowy -
Brukselka mrożona -
Brokuł mrożony -
Boczek wędzony - *gluten(1), soja(6)*
Bułki - *gluten(1)*
Bułka tarta - *gluten(1)*
Budyń - *gluten(1), mleko(2), soja(6), orzechy laskowe(7)*
Chleb - *gluten(1)*
Chrzan tarty - 0
Cukier wanilinowy - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), soja(6)*
Cynamon - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Czekolada - *mleko(2), soja(6), orzechy laskowe(7)*
Chrupki kukurydziane - *orzechy arachidowe(8)*
Deser owocowy -
Dzem - 0
Fasplka szparagowa mrożona - *seler(4)*
Fasola konserwowa -
Filet Sledziowy konserwowy - *ryby(5)*
Filet Paga - *ryby(5)*
Filet z dorsza - *ryby(5)*
Filet z miruny - *ryby(5)*
Flaki krojone mrożone -
Fix do chińskich potraw - *gluten(1), soja(6), gorczyca(9)*
Galaretki owocowe - *gluten(1), mleko(2), soja(6), orzechy(7)*
Gałka muszkatałowa - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Groszek kon
Groszek mrożony - *śladowe ilości selera(4)*

Jajka - *jaja(3)*
Jogurty - *mleko(2)*
Imbir - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Kalafior mrożony -
Kawa zbożowa - *gluten(1)*
Kakao granulowane - *gluten(1), mleko(2)*
Kakao prawdziwe - *gluten(1), mleko(2), soja(6)*
Kasza manna - *gluten(1)*
Kasza jęczmienna - *gluten(1)*
Kasza gryczana 0
Kasza jaglana 0
Ketchup - *seler(4)*
Kefir - *mleko(2)*
Kiełbasy: zwyczajna, podwawelska - *gluten(1), seler(4), soja(6)*
Kiełbasa szynkowa - *gluten (1), seler (4)*
Kisiel - *gluten(1)mleko(2), jaja(3), soja(6)*
Kluski śląskie - *mleko(2), seler(4), soja(6), dwutlenek siarki(11)*
Knedle owocowe - *mleko(2), seler(4), soja(6), dwutlenek siarki(11)*
Kminek - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), sezam(10)*
Kukurydza konserwowa - 0
Koncentrat pomidorowy -0
Koncentrat buraczany - *mleko(2), seler(4), soja(6)*
Konserwy rybne - *ryba(5)*
Kukurydza konserwowa 0
Kwasek cytrynowy - *gluten(1), mleko(2), jaja(3)seler(4)soja(6)gorczyca(9)sezam10*
Liść laurowy - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Marchew mrożona - *seler(4)*
Masło - *mleko(2)*
Mleko - *mleko(2)*
Margaryna - *mleko(2)*
Makaron - *gluten(1), mleko(2), jaja(3)*
Majeranek - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9), sezam(10)*
Majonez - *jaja(2), gorczyca(9)*
Makrela wędzona - *ryba(5)*

Mąka pszenna - *gluten(1)*

PLAN HACCP Dział Żywienia i Dietetyki
03 ARKUSZ ANALIZY ZAGROŻEŃ
ALERGENAMI

Obowiązuje od:
2015.03.04
strona 3 z 4

Marchew mrożona - *seler(4)*

Mieszanka warzywna - *seler(4)*

Mieszanka meksykańska - *seler(4)*

Mieszanka kompotowa - 0

Miód naturalny -0

Mleko Bebiko - *mleko(2), soja(6)*

Mleko Nestle - *mleko(2), soja(6)*

Mleko w proszku - *mleko(2)*

Musztarda - *gorczyca(9)*

Mortadela - *gluten (1), soja(6)*

Oregano - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9), sezam(10)*

Ogórki kon - *gorczyca(9)*

Parówka - *soja(6), gorczyca(9)*

Papryka mielo - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6),gorczyca(9)sezam(10)*

Papryka mrożona - 0

Pasztet -*gluten (1), soja(6)*

Pieprz - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4),soja(6), gorczyca(9), sezam(10)*

Paluszki z makiem – *mleko(2), soja(6), orzechy(7),sezam(10)*

Pieczeń rzymska - *gluten (1), soja(6)*

Płatki owsiane - *gluten(1)*

Płatki jęczmienne – *gluten(1)*

Płatki kukurydziane - *orzechy(7), orzeszki ziemne(8)*

Półdwica drobiowa - *gluten owsiany(1), soja(6)*

Półdwica sopocka - *gluten owsiany(1), soja(6)*

Proszek do pieczenia - *gluten(1)*

Przyprawa w płynie - *seler(4)*

Przypr. do ryb -*gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6)gorczyca(9), sezam(10)*

Przyprawa do flaków – *gluten(1), mleko(2), jaja(3)seler(4), soja(6)sezam(10)*

Przypr do kur – *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6),gorczyca(9)sezam(10)*

Przyprawa do bigosu- *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6),gorczyca(9),
sezam(10), łubin(14)*

Pyzy z mięsem - *gluten(1), seler(4), soja(6)*

Rosół z kury – *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Rosół wołowy – *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Rodzynki - *orzeszki ziemne(7), sezam(10), dwutlenek siarki(11)*
Salceson -
Ser żółty - *mleko(2)*
Ser topiony - *mleko(2)*
Seler - *seler(4)*
Słonina 0
Smaczek konserwowy
Sos grzybowy -*gluten(1), mleko(2), seler(4), soja(6), gorczyca(9), sezam(10)*
Sos do spaghetti -*gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Sos brokułowy - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4)soja(6)gorczyca(9)*
Sos sałatkowy - *gluten(1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9)*
Soczewica
Soja - *soja(6)*
Suchary - *gluten(1)*
Syrupy różne - *gluten owsiany(1), soja(6)*
Szynka pieczona - *gluten ows.(1), mleko(2), seler(4), soja(6)*
Szpinak mrożony - *seler(4)*
Szynka wp. Gotowana - *gluten owsiany(1), soja(6)*
Szynka mozaikowa - *gluten owsiany(1), soja(6)*
Szynka konserwowa -
Twaróg - *mleko(2)*
Truskawka mrożona - 0
Włoszczyzna mrożona - *seler(4)*
Śmietana - *mleko(2)*
Sliwki suszone - *gluten(1), seler(4), orzechy(7), sezam(10), dwutlenek siarki(11)*
Żurek -zakwas - *gluten(1)*
Ziele aniel – *gluten (1), mleko(2), jaja(3), seler(4), soja(6), gorczyca(9),sezam(10)*
Zupki z dodatkiem mięsa 0
Żelatyna spożywcza 0

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 1 z 19

ZAŁĄCZNIK DO PROCEDURY

PRZEKAZYWANIA KONSUMENTOM INFORMACJI NA TEMAT PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH
ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI P/PLAN HACCP/01

JADŁOSPIS^{**})

* substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubionym drukiem

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 2 z 19

Baleron drobiowy – mięso drobiowe 62%, białko **sojowe 2,65%**, sól, przyprawy smakowe, stabilizator E 450, E 451, przeciwutleniacz E301, cukier, substancja konserwująca E250

Barszcz czerwony KRAKUS (woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, sól, sok z buraka czerwonego 59.2%, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, wzmacniacze smaku- glutamian monosodowy i 5-rybonukleotydy disodowe, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, proszek **serwatkowy(mleko)** maltodekstryna, dekstroza, przyprawy (zawierają **mleko, soję, seler**) ekstrakt **seler**a, ekstrakt pora.

Bazylia -**gorczyca, zboża zawierające gluten, seler, soja, mleko, jaja i sezam**

Bigos (kapusta kwaszona, marchew, jabłko, kminek, sól, koper, kolendra, woda) z kielbasą toruńską (mięso wieprzowe 65%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, **koncentrat białka sojowego**, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, cukier, aromaty - aromat dymu wędzarniczego, ekstrakty przypraw, **błonnik pszenny, serwatka z mleka**, octan sodu, emulgator mono i diglicerydowy kwasów tłuszczowych, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, regulator kwasowości, pieprz czarny, barwnik, ekstrakt papryki) i boczkiem (boczek wieprzowy 85%, woda, sól, stabilizatory, substancja żelująca, **białko sojowe, błonnik pszenny**, białko wieprzowe kolagenowe, cukier, wzmacniacze smaku, **ocet**, ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancja konserwująca, aromat dymu wędzarniczego), olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, **mąka**

Boczek (mięso wieprzowe 77.4%, tłuszcz wp. Izolat białka sojowego (**soja**), stabilizatory E 451, E450, E452, substancje żelujące E 407, E 425, E415, glukoza, przeciwutleniacze E316, E331, E301, skrobia modyfikowana, błonnik roślinny pszenny (bezglutenowy) białko wp., wzmacniacz smaku E621, E635, aromaty przypraw, aromat dymu wędzarniczego i olchowego, substancja konserwująca E250.

Bogracz (szynka wp., papryka mielona, olej kujawski (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, **jaja, mąka pszenna**, pieczarka, ziemniaki, cebula)

Bitki wołowe (udziec wołowy, **mąka pszenna**, cebula, olej kujawski (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko

Budyń śmietankowy (skrobia kukurydziana, ziemniaczana, sól, aromat, barwnik: kurkumina. Produkt może zawierać **gluten ze zbóż, jaja, mleko i soję**),

Bulka montowa (**mąka pszenna typ 550 100%**, woda, drożdże, sól, cukier 1%),

Bulka pszenna (**mąka pszenna**, woda, drożdże, sól, cukier),

Bulka tarta [**mąka pszenna typ 750**, woda, drożdże, sól

Buraczki ćwikłowe z chrzanem (chrzan tarty (60%), ocet spirytusowy, cukier, sól, cukier, stabilizator, guma guar, odtłuszczone mleko w proszku, substancje konserwujące pirosiarczyn sodu, substancja słodząca- sacharynian sodu. Zawiera cukier i substancje słodzące

Boeuf- strogonow: Gulaszowe woł. Woda, papryka mielona, cebula, groszek , pieczarka świeża, **mąka pszenna**, olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko

Befszyk mielony – łopatką wp., **jaja**, cebula, mąka pszenna (**gluten pszenny**), olej kujawski (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko

Cynamon- **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Cukier puder – sacharoza, glukoza (max 4%)

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 3 z 19

- Cukier wanilinowy- cukier, aromat: etylowanilina. Produkt może zawierać: **gluten ze zbóż, mleko, jaja, soję**
- Chleb mazowiecki (mąka pszenna typ 750 (70%), woda, mąka żytnia typ 720 (30%), sól, drożdże),
- Chleb mazowiecki z ziarnami [mąka pszenna typ 750, woda, mąka żytnia typ 720, mieszanka (mąka pszenna, razowa, płatki pszenne i żytnie, płatki owsiane, jęczmienne, siemę lniane, nasiona sezamu, słonecznika, otręby pszenne, sól, palony słód jęczmienny)],
- Chrzan tarty – chrzan, sól, ocet spirytusowy, cukier
- Chleb razowy (mąka pszenna typ 1850 (60%), mąka żytnia typ 650 (40%) woda, sól, drożdże
- Chleb sanocki (mąka pszenna, typ 650 (60%), woda, mąka żytnia typ 720 (40%), nasiona słonecznika, siemę lniane, nasiona soi, sól, cięte ziarna żyta, pszenicy, jęczmienia, nasiona sezamu, drożdże),
- Czekolada mleczna (cukier, tłuszcz kakaowy, mleko w proszku pełne, miazga kakaowa, tłuszcz roślinny, tłuszcz mleczny, emulgatory lecytyny, aromat, masa kakaowa min. 30 %, może zawierać orzeszki arachidowe, orzechy, nasiona sezamu, pszenica, jaja
- Cordon – Bleu (schab wp. Szyńka wędzona wieprzowa: (sól, białko wieprzowe i **sojowe**, glukoza, przeciwutleniacz askrobinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, sole emulgujące, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen), ser żółty: (mleko, sól, stabilizator -chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato), jaja, bułka tarta: (mąka pszenna typ 750, drożdże, sól, woda) olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko.
- Deserki Gerber banan 89%, woda, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, wit.C bez dodatku cukru
- Gerber -zupki marchew 43%, woda, pietruszka 20% cielęcina 8%, ziemniaki 5%, skrobia kukurydziana, olej rzepakowy niskoerukowy, jarzyny ogółem 60%
- Drożdżówka [mąka pszenna typ 500, woda, jaja, cukier, margaryna {(oleje roślinne i tłuszcze roślinne utwardzone, woda, emulgatory (lecytyna), mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (annato)}, drożdże, mleko w proszku pełne, sól] z budyniem waniliowym (skrobia, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy, barwniki: kurkumina, annato. Produkt może zawierać **gluten, jaja, mleko i soję**),
- Drożdżówka [mąka pszenna typ 500, woda, jaja, cukier, margaryna {(oleje roślinne i tłuszcze roślinne utwardzone, woda, emulgatory (lecytyna), mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (annato)}, drożdże, mleko w proszku pełne, sól] z jabłkiem (mąka pszenna typ 500, woda, nadzienie jabłkowe (jabłka 90%), woda, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, sorbinian potasu - substancja konserwująca, substancja słodząca - acesulfam K),
- Dżem ananasowy (ananas, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca),
- Dżem brzoskwiniowy (brzoskwinie, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca),
- Dżem brzoskwiniowy 2 (brzoskwinie, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, pektyna - substancja żelująca, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, guma-guar - zagęstnik, aromat),
- Dżem malinowy (maliny, cukier, woda, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca - pektyna, zagęstnik - guma guar, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy i cytrynian sodu),
- Dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca - pektyna, zagęstnik - guma guar, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy i cytrynian sodu),
- Dżem wieloowocowy (owoce różne, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca),

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 4 z 19

Dżem z aronii (aronia, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, przecier jabłkowy, substancja żelująca - pektyna, substancja zagęszczająca - guma guar, regulatory kwasowości - kwas cytrynowy),

Dżem z czarnej porzeczki (czarne porzeczki, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca, pektyna, substancja zagęszczająca, regulatory kwasowości - kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy),

Dżem z wiśni (wiśnie, zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca-pektyna),

Filet z pangii filet z pangii sum 80%, woda, stabilizator E451, E452

Filet z dorsza

Filet z miruny

Flaki mrożone – przedzłożdki wołowe krojone

Flaczki woł.: Woda, przedzłożdki woł., **mąka pszenna**, kon. pomidorowy (pomidory 95,5%, sól), **masło** (tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana, barwnik- karoteny), pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**), przyprawa do flaków– sól, marchew, cebula, czosnek, papryka słodka, ostra, hydrolizat białka **sojowego**, pasternak, pieprz czarny, majeranek, liść laurowy, imbir, **cukier**, gałka muszkatałowa, kolendra, kurkma, Produkt może zawierać **dwutlenek siarki**, marchew, pietruszka, **seler**, czosnek, Rosół wołowy - (maltodekstryna, sól, wzmacniacze smaku, (gutamian monosodowy i 5 rybonukleotydy disodowe), tłuszcz palmowy, cukier, aromaty z glutenem i selerem) glukoza, przyprawy, barwnik (karmel amoniakalny) suszone warzywa 0,4 % (marchew, czosnek,) liść pietruszki, 0,3%. Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorczycy**)

Flaczki jarskie: kurczak. Woda, mieszanka warzywna (marchew, pietruszka, **seler**, fasolka szp. Kalafior, pora, groszek), **jaja, mąka pszenna** (mąka pszenna typ 750), olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, sól), pieprz czarny (**gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**) sól, jogurt naturalny **mleko**, białka **mleka** , **mleko** w proszku odtłuszczone, Żywe kultury bakterii jogurtowych, śmietana

Fasolka czerwona konserwowa– fasolka czerwona, woda, sól

Fasolka po bretońsku [fasola, przecier pomidorowy PUDLISZKI (pomidory 99,5%, sól) z boczkiem (boczek wieprzowy 85%, woda, sól, stabilizatory, substancja żelująca, **białko sojowe, błonnik pszenny**, białko wieprzowe kolagenowe, cukier, wzmacniacze smaku, ocet, ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancje konserwujące, aromat dymu wędzarniczego) i kielbasą zwyczajną (mięso wieprzowe 70%, mięso wołowe 30%, woda, mąka ziemniaczana, sól, azotyn sodu - substancja konserwująca, przyprawy naturalne), olej 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, sól

Filet z drobiu panierowany [filet z kurczaka, bułka tarta (**mąka pszenna**, woda, drożdże), sól], olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, sól), pieprz prawdziwy, pieprz ziołowy, sól],

Fix do potraw chińskich – marchew 14%, sól, sos sojowy (pszenica, papryka czerwona i zielona, aromaty, seler, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, grzyby chińskie 2,5% hydrolizowane białko roślinne cukier, imbir, curry, kolendra, kurkuma, kmin, pieprz, kozieradka, pieprz cayenne, kardamon, pędy bambusa, papryka mielona, sok z cytryny suszony, może zawierać **mleko i jaja**

Gałka muszkatałowa – gałka muszkatałowa, **gluten, gorczyca, mleko, jaja, seler, soja**,

Groszek konserwowy- groszek zielony, woda, sól

Galaretkę pomarańczową (cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty,

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 5 z 19

barwniki: koszenila, kurkumina. Może zawierać **soję, mleko, pszenicę i orzechy laskowe.**),

Gulasz wołowy (łopatka woł.bez kości,woda , cebula, olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, **białko**, pieprz czarny (w związku z używaniem w zakładzie **gorczycy, selera, mleka** (łącznie z **laktozą**), **jaj, soi i glutenu**, produkt może zawierać śladowe ich ilości

Gulasz wieprzowy- łopatka wieprzowa [woda, pieprz ziołowy (**gorczyca biała**, kolendra, kminek, czosnek, papryka ostra, czosnek, kozieradka, majeranek) pieprz prawdziwy - czarny (w związku z używaniem w zakładzie **gorczycy, selera, mleka** (łącznie z **laktozą**), **jaj, soi i glutenu**, produkt może zawierać śladowe ich ilości), rosół drobiowo- wołowy, olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, **sól**

Gołąbki - kapusta biała, ryż – produkt może zawierać gluten, kasza jęczmienna (gluten), łopatka wp. Sól, pieprz prawdziwy - czarny (w związku z używaniem w zakładzie **gorczycy, selera, mleka** (łącznie z **laktozą**), **jaj, soi i glutenu**, produkt może zawierać śladowe ich ilości) cebula, Kielbasa toruńska (mięso wieprzowe 65%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, **koncentrat białka sojowego**, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, cukier, aromaty - aromat dymu wędzarniczego, ekstrakty przypraw, **blonnik pszenny, serwatka z mleka**, octan sodu, emulgator mono i diglicerydowy kwasów tłuszczowych, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, regulator kwasowości, pieprz czarny, barwnik, ekstrakt papryki),

Hasche – łopatka wieprzowa, marchew, pietruszka, **seler**, sól

Herbata z cytryną -herbata, woda, cukier, cytryna

Jaja.

Jaja sadzone- olej,sól, pieprz

Jogurt naturalny- **mleko**, białka **mleka** , **mleko** w proszku odtłuszczone, Żywe kultury bakterii jogurtowych

Jogurt malinowy (cukier, **białka mleka**, maliny - 3,5%, **mleko w proszku odtłuszczone**, **skrobia modyfikowana**, syrop glukozowo-fruktozowy, substancje zagęszczające: pektyny,karoteny barwniki: karminy, żywe kultury bakterii jogurtowych),

Jogurt owoce leśne (**mleko**, cukier, **białka mleka**, owoce leśne 3,5%, maliny, truskawki, jagody, jeżyny, czarny bez, **mleko w proszku odtłuszczone**, skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy, substancje zagęszczające: pektyny, barwniki: antocyjany, aromat żywe kultury bakterii jogurtowych),

Jogurt truskawkowy (**mleko**, cukier, **białka mleka**, truskawki, **mleko w proszku odtłuszczone**, skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy, aromat, substancje zagęszczające: pektyny, barwniki: karminy, żywe kultury bakterii jogurtowych),

Kakao naturalne (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, może zawierać śladowe ilości **soi, mleka, glutenu**

Kakao NESTLE „Puchatek” (cukier, niskotłuszczowe kakao w proszku, emulgator - **lecytyna sojowa**, sól, aromat, węglan magnezu, wapnia, premiks witaminowy - kwas foliowy, witamina C, niacyna, witamina E, kwas pantotenowy, witamina B₆, B₁),

Karkówka pieczona: kark wp. bk, sól, pieprz czarny (w związku z używaniem w zakładzie **gorczycy, selera, mleka** (łącznie z **laktozą**), **jaj, soi i glutenu**, produkt może zawierać śladowe ich ilości, olej (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, sól.

Kapusta zasmażana- kapusta biała, mąka **pszenna**, słonina,kminek – **gorczyca, zboża zawierające gluten, seler, soja, , mleko, jaja, sezam**

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 6 z 19

Kasza jaglana z łuskanego ziarna prosa, nie zawiera glutenu

Kasza manna (z **pszenicy**),

Kasza kukurydziana

Kasza gryczana

Kasza jęczmienna może zawierać śladowe ilości orzechów. Produkt zawiera **gluten jęczmienny**

Kawa inka - esencja jęczmienia (zboża 72% - **jęczmień, żyto**, cykoria, burak cukrowy - prażony),

Keczup „pudliszki” - pomidory 198g(100g ketchupu) cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, sól, może zawierać **seler**

Kminek – **gorczyca, zboża zawierające gluten, seler, soja, , mleko, jaja, sezam**

Kwas cytrynowy- **gorczyca, seler, soja, mleko, jaja, sezam, zboża zawierające gluten**

Kefir naturalny (surowcem do produkcji kefiru naturalnego jest **mleko** krowie pasteryzowane, a następnie ukwaszane poprzez dodatek kultur bakterii fermentacji mlekowej oraz kultur kefirowych),

Kefir truskawkowy (surowcem do produkcji kefiru truskawkowego jest **mleko** krowie pasteryzowane, a następnie ukwaszone, poprzez dodatek kultur bakterii fermentacji mlekowej oraz kultur kefirowych. Do schłodzonego skrzepu wprowadza się wsad truskawkowy.),

Kielbasa podwawelska (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, mięso kurczące 21,4%, woda, mięso wieprzowe 8,1%, skóry kurczące, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, **białko sojowe**, błonnik ziemniaczany, dekstroza, sacharoza, przyprawy i ekstrakty przypraw, stabilizatory E 331, E 450, E 451, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacze E 300, E 301, E 316, aromat glukoza, regulator kwasowości E 330, substancja konserwująca E 250. Może zawierać **zboża zawierające gluten, gorczyce, mleko**, łącznie z **laktozą, seler**.),

Kielbasa szynkowa (mięso z indyka 55%, woda, skóry wieprzowe, skrobia, sól spożywcza, **białko sojowe**, substancje zagęszczające, **błonnik sojowy**, przyprawy zawierające **gorczyce**, białko wieprzowe, glukoza, przeciwutleniacze, wzmacniacz smaku, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca),

Kielbasa toruńska (mięso wieprzowe 65%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, **koncentrat białka sojowego**, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, cukier, aromaty - aromat dymu wędzarniczego, ekstrakty przypraw, **błonnik pszenny, serwatka z mleka**, octan sodu, emulgator mono i diglicerydowy kwasów tłuszczowych, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, regulator kwasowości, pieprz czarny, barwnik, ekstrakt papryki),

Kielbasa zwyczajna z rusztu [mięso wieprzowe 70%, mięso wołowe 30%, woda, mąka ziemniaczana, sól, azotyn sodu (substancja konserwująca), przyprawy naturalne], olej kujawski (kwasy tłuszczowe nasycone, kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, węglowodany w tym: cukry, białko, sól

Kisiel cytrynowy (skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, sok cytrynowy w proszku (0,19%), substancja wzbogacająca: witamina C, sól, barwnik: koszenila, karoten. Produkt może zawierać śladowe ilości **soi, pszenicy, mleka, orzechów laskowych i włoskich**),

Kleik ryżowy – mąka ryżowa 99,9%, maltodekstryna, wit.B1,kultury bakterii Bifidobakterium lactis

Kompot truskawkowy (truskawki, woda, cukier),

Kompot z czarnej porzeczki (czarne porzeczki, woda, cukier),

Kompot z jabłek (jabłka, woda, cukier),

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 7 z 19

Kompot z malin (maliny, woda, cukier),

Kompot ze śliwek (śliwki, woda, cukier),

Kompot wielowocowy (jabłka, truskawki, wiśnie, woda, cukier),

Kompot wiśniowy (wiśnie, woda, cukier),

Koncentrat pomidorowy (pomidory - 99,5%, sól),

Kukurydza konserwowa -kukurydza konserwowa 55%, woda, cukier, sól

Kluski śląskie – płatki ziemniaczane 75%, woda, mąka ziemniaczana 25%, jajko sproszkowane, sól

Kopytka (Twaróg, (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest **mleko krowie** pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii) na słodko (**śmietana**, cukier), mąka pszenna (gluten **pszenny**), mąka ziemniaczana, pieprz ziółowy, pieprz prawdziwy, sól),

Kotlet mielony [mięso wieprzowe, bułka tarta {bułka **pszenna**, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik)}, **jaja**, pieprze, sól], olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

Kotlet schabowy – schab bk, **jajka**, bułka tarta (bułka **pszenna**) mąka **pszenna**, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

Kotleciki drobiowe (filet z kurczaka) duszone [woda, sól, pieprz, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), liść, ziele, pieprz] z koperkiem, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

Kotlety ziemniaczane – ziemniaki gotowane, **jajko**, mąka ziemniaczana, bułka tarta (bułka **pszenna**)

Kotlety z jajka - **jaja**, bułka tarta (bułka **pszenna**), Ser żółty – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca- azotan potasu, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik (annato), szczypiorek, bułka pszenna (gluten **pszenny**)olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Klops pieczony – łopatką wp. Woł. **Jaja**, bułka tarta (bułka **pszenna**), olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

Krokiety [mąka **pszenna**, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, **jaja**, sól, **mleko**, bułka tarta (bułka **pszenna**, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik) kapusta kwaszona , pieczarka

Krupnik wiosenny z zieleciną [marchew, cebula, **seler**, pietruszka, kości kulinarne sól, pieprz, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), kasza jęczmienna (białko, węglowodany, tłuszcz, **gluten jęczmienny**, ponadto może zawierać śladowe ilości **glutenu pszennego, owsianego, orzechów i seler**)],

Kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, sól, cukier),

Liść laurowy – **gorczyca, seler, jaja, soja, seler, mleko, sezam, zboża zawierające gluten**

Łazanki z kapustą i mięsem - Makaron (mąka makaronowa z pszenicy zwyczajnej, mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa 20%),kapusta biała, łopatką wp, słonina,cebula, sól, Pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**

Łazanki z kapustą i pieczarkami - Makaron (mąka makaronowa z pszenicy zwyczajnej, mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa 20%),kapusta biała, pieczarki, słonina,cebula, sól, Pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**

Przyprawa w płynie „maggi” (woda, sól, wzmacniacze smaku glutamin monosodowy 5- rybonukleotydy disodowe,ocet, glukoza, aromaty z **selerem**),

* substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubionym drukiem

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 8 z 19

Majeranek – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Marchewka oprószana : marchew mąka **pszenna**, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%

Marchew z groszkiem - marchew mąka **pszenna**, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%

Mleko w proszku Bebiko – laktoza z **mleka**, odtłuszczone **mleko** w proszku, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy), galaktooligosacharydy 8,24% z **mleka**, frukto oligosacharydy 0,5%, węglan wapnia, chlorek potasu, chlorek choline, kwas L-askorbinowy, tauryna, lecytyna **sojowa**, L-askorbinian sodu, siarczan żelazawy, L-tryptofan, inozytol, octan DL-alfa-tokoferolu, L-izoleutyna, sól sodowa, 5 monofosforanu inozynynikotynamid, sól sodowa 5 monofosforanuguanozyny, L-kamityna, D-pantotenian wapnia, kwas foliowy, siarczan miedzi, palmitynian retinylu, DL-alfa-tokoferol, D-biotyna, chlorowodorek tiaminy, cholekalcyferol, cyjanokobalamina, chlorowodorek pirydoksyny, siarczan manganu, jodek potasu, fitylmenadion, selenin sodu

Masło - tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana, barwnik - karoteny

Margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%

Majonez [olej rzepakowy 70%, ocet spirytusowy, **żółtko jaj 3,8%**, cukier, sól, substancje zagęszczające (guma guar, guma isantanowa, **gorczyca**, ocet winny, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, cytrynian sodu, kwas winowy, kwas jabłkowy, substancja konserwująca (benzoesan sodu, sorbinian potasu), barwniki beta karoten, przeciwutleniacz, sól wapniowa- disodowa EDTA, aromat

Mąka - mąka **pszenna** typ 500

Mąka ziemniaczana – produkt może zawierać **gluten**

Makaron (mąka makaronowa z **pszenicy zwyczajnej**, mąka makaronowa z **pszenicy durum**, pasteryzowana masa jajowa 20%),

Makaron z serem - makaron (mąka makaronowa z **pszenicy zwyczajnej**, mąka makaronowa z **pszenicy durum**, pasteryzowana masa jajowa 20%), twaróg (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest mleko krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii), margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%

Makaron z mięsem i warzywami - makaron (mąka makaronowa z **pszenicy zwyczajnej**, mąka makaronowa z **pszenicy durum**, pasteryzowana masa jajowa 20%, mięso gulaszowe woł. Pomidory, kukurydza konserwowa (55%, woda, sól, cukier), groszek mrożony, papryka, Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 9 z 19

Makaron z serem i szpinakiem - makaron (mąka makaronowa z pszenicy zwyczajnej, mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa 20%, Twaróg (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest mleko krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii), szpinak, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, mleko ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80% Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Makaron z jabłkami - makaron (mąka makaronowa z pszenicy zwyczajnej, mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa 20%, jabłka, cynamon - gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten, Cukier puder – sacharoza, glukoza (max4%), Cukier wanilinowy- cukier, aromat: etylovanilina. Produkt może zawierać: gluten ze zbóż, mleko, jaja, soję, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, mleko ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%

Makaron zacierka (mąka makaronowa pszenna, woda, masa jajowa pasteryzowana 6%),

Makaron (mąka pszenna, woda, przyprawa kurkuma),

Masło – produktem do produkcji jest mleko krowie o określonej zawartości tłuszczu

Miód,

Mieszanka warzywna – marchew, pietruszka, seler, groszek, pora, fasolka szparagowa, kalafior

Mizeria (śmietana, cebulka, pieprz, sól),

Mleko -mleko krowie

Mleko w proszku – mleko w proszku pełne 26% tłuszczu

Musztarda ROLESKI -(woda, gorczyca, cukier, ocet spirytusowy, cytrynowy, przyprawy, ekstrakt kurkumy],

Mortadela panierowana- mortadela, jaja, bułka tarta (bułka pszenna), olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Naleśniki z dżemem - mąka pszenna, jaja, mleko , cukier, sól, Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Naleśniki z serem - mąka pszenna, jaja, mleko , cukier, sól Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, twaróg (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest mleko krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii), (świeże ogórki, sól, cukier, woda, ocet 10%, gorczyca, ziele, liść, czosnek),

Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Owoce różne -(banany, jabłka, pomarańcze, klementynki),

Oceł – naturalny produkt otrzymywany w wyniku fermentacji octowej spirytusu

Płatki owsiane- gluten owsiany

Płatki jęczmienne- gluten z jęczmienia

Płatki kukurydziane -gryz kukurydziany 98,6%, cukier,sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości (fosforany sodu,) substancje wzbogacające witaminy:(ryboflawina, wit B6 , kwas foliowy,) Śladowe ilości orzeszków ziemnych, i

* substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubionym drukiem

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 10 z 19

orzechów

Oregano – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**

Papryka mielona – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Potrąka drobiowa - kurczak, mieszanka warzywna – marchew, pietruszka, **seler**, groszek, **pora**, fasolka szparagowa, kalafior, mąka **pszenna**, śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu, jogurt naturalny - **mleko**, białka **mleka** , **mleko** w proszku odtłuszczone, Żywe kultury bakterii jogurtowych

Potrąka wp – szynka wieprzowa, śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu, jogurt naturalny - **mleko**, białka **mleka** , **mleko** w proszku odtłuszczone, Żywe kultury bakterii jogurtowych, mąka **pszenna**

Pulpety – mięso wołowo- wieprzowe, **jaja**, bułka **pszenna** , bułka tarta (bułka **pszenna**), Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Pulpety rybne – filety z miruny, **jaja**, bułka **pszenna** , bułka tarta (bułka **pszenna**), Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia,

Przyprawa do ryb (sól, bazylija, czosnek, **gorczyca biała**, cukier, imbir, tymianek, natka pietruszki

Przyprawa do bigosu – sól, papryka słodka i ostra, cukier, kminek, pieprz czarny, kolendra, **gorczyca**, jałowiec, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie

Przyprawa do kurczaka – sól, papryka słodka, czosnek, kolendra, cukier kurkuma, majeranek, imbir, chili, kmin rzymski, **gorczyca biała**, kminek, goździki, Może zawierać śladowe ilości **selera, mleka, jaj, soi, glutenu**

Przyprawa do flaków – sól, marchew, cebula, czosnek, papryka słodka, ostra, hydrolizat białka **sojowego**, pasternak, pieprz czarny, majeranek, liść laurowy, imbir, cukier, gałka muszkatołowa, kolendra, kurkuma, Produkt może zawierać **dwutlenek siarki**

Parówka drobiowa (mięso drobiowe, mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, tkanka łączna wp., przyprawy, błonnik sojowy (**soja**) , aromaty przypraw stabilizator E 331, cukier granulowany, sól spożywcza (niejodowana) wzmacniacz smaku E621, przeciw utleniacz E 316, białko wp. Kolagenowe, stabilizatory E451, E 407, E450ii ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E250,

Parówki cielęce (cielęcina 40%, mięso wieprzowe 30%, woda, , skrobia ziemniaczana, tkanka łączna wieprzowa przyprawy, błonnik sojowy (**soja**) , aromaty przypraw stabilizator E 331, cukier granulowany, sól spożywcza (niejodowana) wzmacniacz smaku E621, przeciw utleniacz E 316, białko wp. Kolagenowe, stabilizatory E451, E 407, E450ii ekstrakty przypraw, substancja konserwująca E250,

Parówki wędzone-parzone z kurcząt (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt 57%, woda, skórki z kurcząt 14%, skrobia ziemniaczana, **koncentrat białka sojowego**, sól, stabilizator: cytryniany sodu, glukoza, przeciwutleniacze: izoaskrobinian sodu, kwas cytrynowy, gałka muszkatołowa, błonnik ziemniaczany, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotan sodu),

Pieczeń wiedeńska mięso wp. 20.1% woda, mięso mechanicznie odkostnione z kurczaka (25.1%), tłuszcz wieprzowy, izolator białka sojowego (**soja**) stabilizatory E451, E 407, błonnik pszenny **GLUTEN**, Białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, wzmacniacz smaku, E 621, przeciwutleniacz E 316, maltodekstryna substancje żelujące, E412, E426, skrobia ziemniaczana, błonnik sojowy (**SOJA**), sól, tkanka łączna wieprzowa, cukier granulowany, aromat, substancja konserwująca E 250.

Pasta z ryby wędzonej (**makrele tusza** wędzona, sól),

Pasta z jaj i sera żółtego [**jaja**, majonez 2 {olej roślinny, woda, ocet spirytusowy, **żółtka w proszku**, cukier, sól spożywcza, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), musztarda (woda, **gorczyca**, sól, ocet winny 10%, substancja zagęszczająca E 440, E 415, regulator kwasowości E 330, E 333, aromat),

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 11 z 19

regulatory kwasowości - kwas cytrynowy, jabłkowy, aromat, substancje konserwujące (benzoesan sodu, sorbinian potasu), barwnik-beta karoten, przeciwutleniacz E 385}}, Ser żółty – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca- azotan potasu, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik (annato)

Pasta z twarogu (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest **mleko** krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii),

Pasztet wieprzowy [wątroba z kurczaka, skórki z indyka, mięso mechanicznie oddzielone indycze, woda, surowce wieprzowe, kasza manna (z **pszenicy**), sól, **białko sojowe**, cebula, **blonnik sojowy**, cukier, glukoza, aromaty, przyprawy, ekstrakt drożdży],

Pieczeń - szynka wieprzowa bez kości, Olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, Papryka mielona – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Pieczeń 2 [szynka wieprzowa bez kości, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), pieprz ziółowy, pieprz prawdziwy, liść laurowy, ziele angielskie, sól], Papryka mielona – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Pieczywo razowe (chleb wypiekany z mąki: **pszennej, żytniej** lub mieszanej zawierającej otręby),

Pieczywo z ziarnami [mąka **pszenna typ 750**, woda, mąka **żytnia typ 720**, mieszanka (**mąka pszenna, razowa, płatki pszenne i żytnie, płatki owsiane, jęczmienne**, siemię lniane, **nasiona sezamu**, słonecznika, **otręby pszenne**, sól, **palony sólód jęczmienny**)],

Pizza (**mąka poznańska typ 500**, drożdże, **jaja, mleko**, sól) z polędwicą wieprzową (mięso wieprzowe, sól, stabilizator E 331, syrop glukozowy, skrobia ziemniaczana, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, **blonnik pszenny**, substancja konserwująca, **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja**), pieczarkami, kukurydzą konserwową (kukurydza, woda, cukier, sól) i serem żółtym - mazdamer (**mleko**, sól, stabilizator, chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: annato), sól, pieprz prawdziwy i ziółowy, papryka słodka, cebula,

Pierogi ruskie – mąka **pszenna, jaja**, woda, sól, twarog (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest **mleko** krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii), masło - tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana, barwnik- karoteny, ziemniaki, cebula, słonina

Pierogi z mięsem – mąka **pszenna, jaja**, sól, woda, łopatką wp. pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**, masło tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana, barwnik- karoteny, cebula, słonina

Pierogi z mięsem i szpinakiem – mąka **pszenna, jaja**, sól, woda, łopatką wp. pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**, cebula, słonina, szpinak, masło- tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana

Pierogi ze szpinakiem i twarogiem- mąka **pszenna, jaja**, sól, woda, pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**, cebula, słonina, szpinak, masło- tłuszcz 82%, **śmietanka** pasteryzowana, Twaróg (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest mleko krowie pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii),

Pyzy z mięsem - skrobia ziemniaczana 12%, płatki ziemniaczane 9%, grys ziemniaczany 8%, mięso wp. 7%, cebula, białko sojowe, **mąka pszenna**, włoszczyzna, (por, seler, pietruszka, marchew), mięso wołowe 0,9%, **blonnik pszenny**, sól, przyprawy

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 12 z 19

Płatki kukurydziane z miodem i orzechami (łamane ziarna kukurydzy - 64%, cukier, **orzeszki ziemne** - 6%, **Miód** - 3,8%, syrop glukozowy, sól, **ekstrakt słoju jęczmiennego** i emulgator, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych),

Półędwica wieprzowa (mięso wieprzowe, sól, stabilizator E 331, syrop glukozowy, skrobia ziemniaczana, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, **błonnik pszenny**, substancja konserwująca, **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja**),

Powidło śliwkowe (śliwki węgierki, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy),

Przecier pomidorowy PUDLISZKI (pomidory 99,5%, sól),

Rosół wołowy - maltodekstryna, sól, wzmacniacze smaku, (glutaminian monosodowy i 5 **rybonukleotydy** disodowe), tłuszcz palmowy, cukier, aromaty z glutenem i selerem) glukoza, przyprawy, barwnik (karmel amoniakalny) suszone warzywa 0,4 % (marchew, czosnek,) liść pietruszki, 0,3%. Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorczycy**

Rosół drobiowy – maltodekstryna, sól, cukier, wzmacniacz smaku b (glutaminian sodu, 5 **rybonukleotydy** disodowe) tłuszcz palmowy, tłuszcz drobiowy 3,8 %, aromaty, z **glutenem i selerem**, przyprawy koncentrat cebuli 0,1% zioła, barwnik (ryboflawina), suszony chrzan, Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorczycy**

Rosół 2 [kurczak, marchew, pietruszka, **seler**, cebula, czosnek, koper, natka pietruszki, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), sól, pieprz ziółowy, pieprz prawdziwy, woda],

Ryba w oleju (filety ze śledzia ze skórą, olej rzepakowy, sól, może zawierać śladowe ilości: **gorczycy, glutenu, mleka, selera, soi**),

Ryba filet – panga, morszczuk, miruna

Ryba smażona- filet z ryby, **jaja**, bułka tarta (bułka **pszenna**), mąka pszenna (**gluten pszenny**) olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier),

Ryż – produkt może zawierać gluten

Ryż z jabłkami - ryż (produkt może zawierać **gluten**), jabłka, mleko w proszku – **mleko** w proszku pełne 26% tłuszczu, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%, Cynamon- **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**, Cukier puder – sacharoza, glukoza (max4%) Cukier wanilinowy- cukier, aromat: etylowanilina. Produkt może zawierać: **gluten ze zbóż, mleko, jaja, soję**

Ryż z polewką truskawkową - ryż (produkt może zawierać **gluten**), woda, sól, cukier, truskawka, Jogurt naturalny- **mleko**, białka **mleka** , **mleko** w proszku odtłuszczone, Żywe kultury bakterii jogurtowych, Cukier wanilinowy- cukier, aromat: etylowanilina. Produkt może zawierać: **gluten ze zbóż, mleko, jaja, soję**

Risotto mięsno – jarzynowe – ryż produkt może zawierać **gluten**, mięso gulaszowe wołowe, mieszanka warzywna – marchew, pietruszka, **seler**, groszek, pora, fasolka szparagowa, kalafior, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato)

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 13 z 19

wit. D, zawartość tłuszczu 80%,sól, woda,

Ryż po meksykańsku - ryż produkt może zawierać **gluten**, mięso gulaszowe wołowe, mieszanka po meksykańsku, margaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%,sól, woda), Fix do potraw chińskich – marchew 14%, sól, sos sojowy (pszenica, papryka czerwona i zielona, aromaty, seler, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, grzyby chinskie 2,5% hydrolizowane białko roślinne cukier, imbir, curry, kolendra, kurkuma, kmin, pieprz, kozieradka, pieprz cayenne,kardamon, pędy bambusa, papryka mielona, sok z cytryny suszony, może zawierać **mleko i jaja**

Salceson - mięso gotmargaryna Słoneczna olej roślinny słonecznikowy 63,7%, tłuszcz roślinny na bazie oleju palmowego i całkowicie uwodornionego tłuszczu palmowego, **mleko** ukwaszone, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych ekstrahowane kwasem cytrynowym, lecytyna słonecznikowa, aromaty, barwniki (annato) wit. D, zawartość tłuszczu 80%,sól, woda,owane, z głów wp. Skórki wp. Gotowane, podroby wp. Sól, przyprawy

Sliwka suszona – śliwki suszone substancje konserwujące: **dwutlenek siarki**, kwas sorbowy. Produkt może zawierać śladowe ilości **glutenu, orzeszki arachidowe, inne orzechy , seler, gorczycę, sezam**

Sos neapolitański – suszone warzywa, 42% (pomidor 36%), cebula, czosnek, skrobia modyfikowana, cukier, sól, zioła 2,6% (bazylija, oregano, tymianek, majeranek), olej słonecznikowy,, oliwa z oliwek 0,9%, kwas cytrynowy, koncentrat z soku czerwonychburaków, Może zawierać **gluten, jaja, soję, mleko, seler, gorczycę,(śmietana, sól, cukier)**,

Salata zielona - (**śmietana**, pieprz ziołowy, czarny, sól),

Salatka jarzynowa -[groszek konserwowy (groszek, woda, cukier, sól), kukurydza (kukurydza, woda, cukier, sól), seler konserwowy (**seler**, woda, sól), ogórek kwaszony, **jaja**, papryka, majonez 2 [olej roślinny, woda, ocet spirytusowy, **żółtka w proszku**, cukier, sól spożywcza, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), musztarda (woda, **gorczyca**, sól, ocet winny 10%, substancja zagęszczająca E 440, E 415, regulator kwasowości E 330, E 333, aromat), regulatory kwasowości - kwas cytrynowy, jabłkowy, aromat, substancje konserwujące (benzoesan sodu, sorbinian potasu), barwnik-beta karoten, przeciwutleniacz E 385],

Salatka z porów – pory, jabłko, papryka świeża, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, sól, cukier), majonez [olej rzepakowy 70%, ocet spirytusowy, **żółtko jaj 3,8%**,cukier, sól, substancje zagęszczające (guma guar,guma ksantanowa, **gorczyca**, ocet winny,skrobia modyfikowana,regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, cytrynian sodu,kwas winowy, kwas jabłkowy, substancja konserwująca (benzoesansodu, sorbinian potasu), barwniki beta karoten,przeciwutleniacz, sól wapniowa- disodowa EDTA, aromat, sól,

Ser topiony - (ser Ementaler 20%, **masło**, białka **mleka**, sole emulgujące E 452, E450, E 339, zawiera lizozym z **jaj**

Ser żółty – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca- azotan potasu, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik (annato)

Szynka wędzona (szynka wędzona wieprzowa, sól, białko wieprzowe i **sojowe**, glukoza, przeciwutleniacz askrobinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, sole emulgujące, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen),

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 14 z 19

Szynka wędzona (szynka wędzona wieprzowa, sól, białko wieprzowe i **sojowe**, glukoza, przeciwutleniacz askrobinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, sole emulgujące, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen),

Sok jabłkowy -100% jabłka

Sok porzeczkowy (porzeczki 100%),

Sok wieloowocowy (sok wyprodukowany z soków zagęszczonych - 100% jabłkowy, winogronowy i wiśniowy),

Sok pomidorowy – odtwarzany z zagęszczonego soku pomidorowego 99,9%, sól

Syrop owocowy- zawiera substancje słodzące, zawiera źródło fenyloalaniny, woda, syrop glukozowo-fruktozowy, sok z aroni, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, stabilizator, substancje słodzące cyklaminy, sacharyny, aspartam, acesulfam 0,23% sok malinowy, substancje konserwujące, sorbinian potasu, benzoesan sodu, karmel, amoniakalno-siarczyny, przeciw utleniacze, kwas askorbinowy

Sos mięsno – jarzynowy - mięso gulaszowe wołowe, mieszanka warzywna (marchew, pietruszka, **seler**, kalafior, pora, groszek, fasolka szparagowa), Rosół drobiowy – maltodekstryna, sól, cukier, wzmacniacz smaku b(glutaminian sodu, 5 rybonukleotydy disodowe) tłuszcz palmowy, tłuszcz drobiowy 3,8 %, aromaty, z **glutenem i selerem**, przyprawy koncentrat cebuli 0,1% ziola, barwnik (ryboflawina), suszony chrzan, Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorczycy**, mąka pszenna (**gluten pszenny**), woda, Śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Sos chrzanowy woda, Rosół drobiowy – maltodekstryna, sól, cukier, wzmacniacz smaku b(glutaminian sodu, 5 rybonukleotydy disodowe) tłuszcz palmowy, tłuszcz drobiowy 3,8 %, aromaty, z **glutenem i selerem**, przyprawy koncentrat cebuli 0,1% ziola, barwnik (ryboflawina), suszony chrzan, Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorczycy**, mąka pszenna (**gluten pszenny**), woda, Śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu, chrzan tarty, śmietana surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Sos koperkowy – wywar kostno- jarzynowy (woda, kości wp. Marchew, pietruszka, seler), koper, mąka pszenna (**gluten pszenny**), śmietana surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Sos pomidorowy - wywar kostno- jarzynowy (woda, kości wp. Marchew, pietruszka, seler), koncentrat pomidorowy (pomidory 99,5%), śmietana surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Sos grzybowy - wywar kostno- jarzynowy (woda, kości wp. Marchew, pietruszka, seler), grzyby suszone, (borowik, podgrzybek) śmietana surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Sos pieczarkowy - wywar kostno- jarzynowy (woda, kości wp. Marchew, pietruszka, seler), pieczarka św. , cebula, masło (tłuszcz 82%), mąka pszenna (**gluten pszenny**)

Sos beszamelowy – **mleko**, masło (produktem do produkcji jest **mleko krowie** o określonej zawartości tłuszczu), mąka pszenna (**gluten pszenny**), **jajo**, gałka muszkatałowa – gałka muszkatałowa, **gluten, gorczyca, mleko, jaja, seler, soja**, sól, cukier

Sos waniliowy, - **mleko**, mąka ziemniaczana, **jaja**, cukier wanilinowy (cukier, aromat: etylowanilina. Produkt może zawierać: **gluten ze zbóż, mleko, jaja, soję**), budyń waniliowy (skrobia kukurydziana, ziemniaczana, sól, aromat, barwnik: kurkumina. Produkt może zawierać **gluten ze zbóż, jaja, mleko i soję**),

Salatka z buraków ćwikłowych i jabłka – buraki, jabłka, cukier, sól, Kwas cytrynowy- **gorczyca, seler, soja, mleko, jaja, sezam, zboża zawierające gluten**, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier)

Salata z kapusty czerwonej – kapusta czerwona, jabłko, cebula, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier), ocet,

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 15 z 19

Surówka wiosenna [sałata zielona, pomidory, ogórki świeże, rzodkiewka, szczypiorek, majonez 2 {olej roślinny, woda, ocet spirytusowy, **żółtka w proszku**, cukier, sól spożywcza, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), musztarda (woda, **gorczyca**, sól, ocet winny 10%, substancja zagęszczająca E 440, E 415, regulator kwasowości E 330, E 333, aromat), regulatory kwasowości - kwas cytrynowy, jabłkowy, aromat, substancje konserwujące (benzoesan sodu, sorbinian potasu), barwnik-beta karoten, przeciwutleniacz E 385}, pieprz ziółowy, pieprz prawdziwy, sól, **śmietana**],

Surówka z kapusty czerwonej z marchewką i jabłkiem [sól, pieprz prawdziwy i ziółowy, majonez {olej rzepakowy, **żółtko jaja**, ocet, musztarda ROLESKI {woda, **gorczyca**, cukier, ocet spirytusowy, cytrynowy, przyprawy, ekstrakt turmeriku}}, **śmietana**, cebula],

Surówka z kapusty kwaszonej z marchewką i jabłkiem (sól, pieprz, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier),

Surówka z kapusty pekińskiej [kapusta pekińska, majonez {olej rzepakowy, **żółtko jaja**, ocet, musztarda ROLESKI (woda, **gorczyca**, cukier, ocet spirytusowy, cytrynowy, przyprawy, ekstrakt turmeriku)}, musztarda ROLESKI (skład jak wyżej), pieprz ziółowy i prawdziwy, **śmietana** z marchewką i jabłkiem],

Surówka z marchewki, jabłka i seler – seler, jabłko, marchew(**śmietana**, sól, pieprz, cukier),

Surówka z seler i jabłka – seler , jabłka, śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu, Kwas cytrynowy- **gorczyca**, **seler**, **soja**, **mleko**, **jaja**, **sezam**, **zboża zawierające gluten**, cukier

Surówka z białej kapusty – Kapusta biała, cebula, jabłko, marchew, ,cukier, sól, Kwas cytrynowy- **gorczyca**, **seler**, **soja**, **mleko**, **jaja**, **sezam**, **zboża zawierające gluten**, **pieprz**, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier),

Szynka cygańska - szynka wieprzowa wędzona, parzona (szynka wieprzowa 70%, woda, **izolat białka sojowego**, substancja zagęszczająca E 407, stabilizatory: E 451, E 452, E 450, sól, glukoza, maltodekstryna, przeciwutleniacze: E 301 i 316, wzmacniacz smaku E 632, 262 i 325, białko wieprzowe, substancja żelująca: E 415, ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca E 250. Może zawierać **gorczyce**, **jaja**, **mleko**, **seler**, **zboża zawierające gluten**), Pieprz czarny – **gorczyca**, **seler**, **mleko łącznie z laktozą**, **jaja**, **soja**, **gluten**,

Szynka drobiowa (mięso z kurczaka 37,2%, stabilizatory E 457 E 450, błonnik grochowy, maltodekstryna, glukoza, , białko wp, kolagenowe, wzmacniacz smaku, E621 przeciwutleniacz E 301, E 316, skrobia, ziemniaczana, tkanka łączna, wp. Mięso wp. 2,7%,błonnik sojowy, (**soja**) aromaty, tłuszcz wp. Substancja konserwująca E250

Szynka pieczona wieprzowa (mięso wieprzowe 67%, woda, **izolat białka sojowego**, sól, stabilizatory: di- i trifosforany, chlorek potasu, substancja zagęszczająca: karagen E 407a, guma ksantanowa, glukoza, białko wieprzowe, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości: mleczan sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. W składzie używane są również alergeny - **mleko łącznie z laktozą**, **gorczyca**, **seler**, **zboża zawierające gluten**, **sezam**),

Szynka wędzona (szynka wędzona wieprzowa, sól, białko wieprzowe i **sojowe**, glukoza, przeciwutleniacz askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, sole emulgujące, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen),

Szynka wieprzowa konserwowa (mięso wieprzowe 57%,izolator białka **sojowego**, stabilizatory E451 i E 407 błonnik pszenny, **gluten**, białko wp. Kolagenowe, glukoza, wzmacniacz smaku, E621 przeciwutleniacz E

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 16 z 19

316, maltodekstryna, substancje żelujące E425 E412 błonnik roślinny(**soja**), aromaty ,cukier gronowy, skrobia ziemniaczana, substancja konserwująca E250

Szynka złocista wieprzowa wędzona [mięso wieprzowe 64,5%, woda, **białko sojowe**, białko wieprzowe, sól, regulatory kwasowości E 320, stabilizatory E 450, E 451, E 331, E 1420, E 407, glukoza, **wzmacniacze smaku** E 621, E 635, **hydrolizat białka sojowego**, przeciwutleniacz E 316, **mleko w proszku**, aromaty w tym dymu wędzarniczego, ekstrakty przypraw],

Spaghetti – łopatką wp., makaron (**mąka pszenna**, woda, przyprawa kurkuma), kon. Pomidorowy (pomidory 99,5%, sól), Sos neapolitański – suszone warzywa, 42% (pomidor 36%), cebula, czosnek, skrobia modyfikowana, cukier, sól, zioła 2,6% (bazylia, oregano, tymianek, majeranek), olej słonecznikowy,, oliwa z oliwek 0,9%, kwas cytrynowy, koncentrat z soku czerwonych buraków, Może zawierać **gluten, jaja, soję, mleko, seler, gorczycę**, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier),

Szynkówka - produkt drobiowo wieprzowy, drobno rozdrobniony, suszony, parzony, wędzony [mięso z indyka 55%, woda, skóry wieprzowe, skrobia, sól spożywcza, **białko sojowe**, substancje zagęszczające (E 407, E 407A, E 425), **błonnik sojowy**, stabilizatory (E 450, E 451, E 452), przyprawy (zawierają **gorczyce**), białko wieprzowe, glukoza, przeciwutleniacze (E 301, E 316), wzmacniacz smaku (E 621), ekstrakt drożdży, substancja konserwująca (E 250)],

Śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu

Śledź w pomidorach – filet ze śledzia atlantyckiego 55%, sos pomidorowy, cukier, musztarda, ocet spirytusowy, gorczyca biała, sól, przyprawy, skrobia kukurydziana modyfikowana, olej rzepakowy, guma guar, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), mieszanka przypraw, naturalny aromat papryki

Tuńczyk w oleju roślinnym – tuńczyk kawałki, olej sojowy 18%, woda, sól

Twaróg (surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest **mleko krowie** pasteryzowane o ustalonej zawartości tłuszczu do którego dodawane są szczepionki kultur bakterii) na słodko (**śmietana**, cukier), vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik),

Wafle ryżowe – ryż brązowy

Wafle śmietankowe [wafle tortowe (**mąka pszenna**, woda, olej uniwersalny, węglan amonu - środek spulchniający, margaryna, olej roślinny rzepakowy, woda, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, sól, substancja konserwująca: kwas sorbowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, aromat, barwnik), budyń waniliowy (**skrobia**, **skrobia modyfikowana**, naturalny aromat waniliowy, barwniki: kurkumina, annato. Produkt może zawierać **gluten, jaja, mleko i soję**],

Warzywa (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, sałata, sałata lodowa cebula, czosnek, pietruszka, marchew)

Wątroba smażona soute – wątroba wp. Mąka (gluten **pszenny**), sól, pieprz, cebula, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier)

Wątroba panierowana – wątroba wp. Bułka tarta (gluten **pszenny**), **jaja**, Mąka (gluten **pszenny**), sól, pieprz, olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier)

Ziele angielskie- **gorczyca**, **zboża zawierające glutn**, **seler**, **soja**, **mleko**, **sezam**

Zapiekanka [(bułka pszenna (**mąka pszenna**, woda, drożdże, sól, cukier) z **masłem**, pieczarkami, kukurydzą konserwową (kukurydza, woda, sól, cukier), serem żółtym - mazdamer (**mleko**, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: annato) i polędwicą wieprzową (mięso wieprzowe, sól, stabilizator E 331, syrop glukozowy, skrobia ziemniaczana, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw, **błonnik pszenny**,

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 17 z 19

substancja konserwująca, **gorczyca, jajka, mleko, seler, soja**), sól, pieprz ziółowy i prawdziwy, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), papryka słodka],

Zielenina -(koper, natka pietruszki),

Ziemniaki,

Ziemniaki z koperkiem ziemniaki, koper(sól, **masło**),

Zapiekanka z ziemniaków, kielbasy - ziemniaki, Kielbasa podwawelska (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, mięso kurczące 21,4%, woda, mięso wieprzowe 8,1%, skóry kurczące, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, **białko sojowe**, błonnik ziemniaczany, dekstroza, sacharoza, przyprawy i ekstrakty przypraw, stabilizatory E 331, E 450, E 451, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacze E 300, E 301, E 316, aromat glukoza, regulator kwasowości E 330, substancja konserwująca E 250. Może zawierać **zboża zawierające gluten, gorczyce, mleko, łącznie z laktozą, seler.**), cebula, **pieczarka św.**, Śmietana – surowcem do produkcji jest **mleko krowie** pasteryzowane o określonej zawartości tłuszczu, ser żółty, Ser żółty – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca-azotan potasu, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik (annato), **jaja**, sól, pieprz czarny – **gorczyca, seler, mleko łącznie z laktozą, jaja, soja, gluten**, Koncentrat pomidorowy (pomidory - 99,5%, sól),

Zrazy mielone - mięso gulaszowe bk., łopatka wp. **Jaja**, bułka pszenna (gluten **pszenny**), mąka pszenna (gluten **pszenny**), olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier)

Zrazy zawijane - szynka wp. Bk, boczek wędzony (mięso wieprzowe 77.4%, tłuszcz wp. Izolat białka sojowego (**soja**), stabilizatory E 451, E450, E452, substancje żelujące E 407, E 425, E415, glukoza, przeciwutleniacze E316, E331, E301, skrobia modyfikowana, błonnik roślinny pszenny (bezglutenowy) białko wp., wzmacniacz smaku E621, E635, aromaty przypraw, aromat dymu wędzarniczego i olchowego, substancja konserwująca E250., papryka świeża, ogórek konserwowy (świeże ogórki, sól, cukier, woda, ocet 10%, **gorczyca**, ziele, liść, czosnek),, cebula, marchew, musztarda ROLESKI (woda, **gorczyca**, cukier, ocet spirytusowy, cytrynowy, przyprawy, ekstrakt kurkumy),, rosół wołowy - maltodekstryna, sól, wzmacniacz smaku, (glutaminian monosodowy i 5 rybonukleotydy disodowe), tłuszcz palmowy, cukier, aromaty z glutenem i selerem) glukoza, przyprawy, barwnik (karmel amoniakalny) suszone warzywa 0,4 %(marchew, czosnek,) liść pietruszki, 0,3%. Może zawierać śladowe ilości **jaj, soi, mleka, gorzycy**, mąka pszenna (gluten **pszenny**) olej KUJAWSKI - 100% olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, cukier

Zupa grochowa [groch łuskany, koperek, natka pietruszki, marchew, pietruszka, **seler**, cebula, czosnek, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), sól, pieprz: ziółowy i prawdziwy, kości kulinarne, woda],

Zupa grochowa 2 [groch, cebula, kości kulinarne, marchew, pietruszka, **seler**, koper, natka pietruszki, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz prawdziwy pieprz ziółowy, mag (woda, sól, ocet, glukoza, aromaty), vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik)],

Zupa fasolowa - fasola Jaś, cebula, kości kulinarne, marchew, pietruszka, **seler**, koper, natka pietruszki, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz prawdziwy pieprz ziółowy, mag (woda, sól, ocet, glukoza, aromaty), vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik)], mąka pszenna (gluten **pszenny**), **masło** – produktem do produkcji jest **mleko krowie** o określonej zawarości tłuszczu, Majeranek – **gorczyca, jaja, mleko, seler, soja, zboża zawierające gluten**

Zupa z soczewicy – soczewica, cebula, kości kulinarne, marchew, pietruszka, **seler**, koper, natka pietruszki,

* substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywnienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 18 z 19

czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz prawdziwy pieprz ziołowy, maga (woda, sól, **ocet**, glukoza, aromaty), vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik)],

Zupa jarzynowa [brukselka, **seler**, marchew, kalafior, cebula, kości kulinarne, ziele, czosnek, liść, pieprz ziołowy i prawdziwy, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), sól, **śmietana**],

Zupa jarzynowa 2 [cebula, kości kulinarne, marchew, **seler**, pietruszka, czosnek, kalafior, brokuły, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz prawdziwy, pieprz ziołowy, woda, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), **śmietana**],

Zupa kalafiorowa [kalafior, cebula, marchew, pietruszka, **seler**, czosnek, koper, natka pietruszki, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), sól, pieprz ziołowy i prawdziwy, kości kulinarne, **śmietana**, woda, liść, ziele angielskie],

Zupa kalafiorowa 2 [kalafior, cebula, kości, marchew, **seler**, pietruszka, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz prawdziwy, ziołowy, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), maga (woda, sól, **ocet**, glukoza, aromaty), woda, **śmietana**],

Zupa królewska [pieczarki, warzywa w różnych proporcjach: marchew, kalafior, fasolka szparagowa, por, brukselka, **seler**, kości kulinarne, ziele, liść, pieprze, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), sól, **śmietana**] z makaronem 2 (**mąka pszenna**, woda) i zieleniną,

Zupa mleczna - **mleko**, cukier, sól, Kasza kukurydziana, kasza jęczmienna (**gluten jęczmienny**), kasza jaglana, kasza manna (**gluten pszenny**), ryż, makarony różne (**gluten pszenny**) płatki owsiane (**gluten owsiany**), płatki jęczmienne (**gluten z jęczmienia**), płatki kukurydziane -gryz kukurydziany 98,6%, cukier,sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego melasa cukru trzcinowego, regulator kwasowości (fosforany sodu,) substancje wzbogacające witaminy:(ryboflawina, wit B6 , kwas foliowy,) Sładowe ilości **orzeszków ziemnych, i orzechów**

Zupa ogórkowa [ogórki kwaszone, kości kulinarne, marchew, **seler**, pietruszka, **śmietana**, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), pieprz, sól, maga (woda, sól, **ocet**, glukoza, aromaty), koperek, pietruszka natka] z ryżem, ziemniaki z koperkiem, mizeria (**śmietana**, cebulka, pieprz, sól), kompot z jabłek (jabłka, woda, cukier),

Zupa ogórkowa 2 [ogórki kwaszone, kości kulinarne, marchew, **seler**, pietruszka, **śmietana**, liść laurowy, ziele angielskie, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), pieprz ziołowy, pieprz prawdziwy, woda)] z ryżem i zieleniną (koper i natka pietruszki),

Zupa pomidorowa [przecier pomidorowy PUDLISZKI (pomidory 99,5%, sól), **śmietana**, kości kulinarne, woda, marchew, pietruszka, **seler**, cebula, czosnek, koperek, natka pietruszki, sól, cukier, pieprz, vegeta (sól, suszone warzywa - marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, **seler**, natka pietruszki, glutaminian sodu, cukier, przyprawy, barwnik), maga (woda, sól, **ocet**, glukoza, aromaty)],

Żelatyna – żelatyna spożywcza, pochodzenia wieprzowego

* substancje lub produkty powodujące **alergie** lub **reakcje nietolerancji** zaznaczono **pogrubionym drukiem**

** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)

PLAN HACCP	Dział Żywienia i Dietetyki	
Wersja i data wydania: 01/23.10.2015 r.	Obowiązuje od: 02.11.2015 r.	Strona 19 z 19

Żurek [mąka żytnia - 32%, mąka pszenna, odtłuszczone mleko w proszku - 14,9%, sól, skrobia ziemniaczana, suszone warzywa - 3,9% (czosnek, cebula, cukier, kwas - kwas cytrynowy, ekstrakt drożdży, majeranek, aromaty z **glutenem**. Może zawierać śladowe ilości **jaj**, **soi**, **selera** i **gorczycy**).

- * substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubionym drukiem
- ** w JADŁOSPISIE uwzględniono również wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29)