

JÍDELNÍČEK

Cizí stravníci

1. 8. – 5. 8. 2022		<i>Obsah alergenů</i>
<i>Pondělí</i>	O. Polévka bramborová	1,3,7
	Znojemská roštěná pečeně, dušená rýže, okurek	1,9,10

<i>Úterý</i>	O. Polévka rajská s těstovinovou rýží	9
	Krůtí kostky po štýrsku, brambor	1,7,9

<i>Středa</i>	O. Polévka vývarová s hvězdičkami	1,9
	Maďarský guláš, knedlík	1,9,10

<i>Čtvrtek</i>	O. Polévka selská	9
	Čína z kuřecího masa, opékaný brambor	1,9

<i>Pátek</i>	O. Polévka frankfurtská	1,9
	Špecle sypané mákem	1,7

8. 8. – 12. 8. 2022		<i>Obsah alergenů</i>
<i>Pondělí</i>	O. Polévka z dýně Hokaido	7
	Poděbradské maso, dušená rýže	1,9

<i>Úterý</i>	O. Polévka celerová s osmaženou houskou	1,7,9
	Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše, zelenina	1,3,7

<i>Středa</i>	O. Polévka kmínová s vejci	1,3,9
	Rajská omáčka, masové kuličky, celozrnný knedlík	1,3,7,9

<i>Čtvrtek</i>	O. Polévka vývarová s tarhoňou	1,9
	Smetanové brambory s brokolicí a šunkou	1,7,9

<i>Pátek</i>	O. Polévka hrachová	1,6,9
	Žemlovka s jablky	1,3,7,12

Upozornění: Jídlo spotřebujte do 4 hodin od tepelného zpracování tj: Cizí strážníci do 13.00 hodin.

Jídlo je určeno k okamžité spotřebě. Změna jídelníčku vyhrazena.

vedoucí jídelny: Bc. Hana Chvátalová

vedoucí kuchařka: Věra Křížková

kuchařka: Eva Bařáková

pomocné kuchařky: Karolína Špačková, Františka Chvátalová, Hana Strnková

Přejeme Vám dobrou chuť.

Mateřská škola Vacenovice, příspěvková organizace U Větráku 581, 696 06 Vacenovice
IČO 70940525

Poskytování informací o potravinách spotřebitelům

„Alergeny v zařízeních společného stravování“

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti **Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům** (dále jen Nařízení EU č. 1169/2011).

Nařízení EU č. 1169/2011 upravuje stávající předpisy o označování potravin v EU s cílem umožnit spotřebiteli (strážníkovi) informovaný výběr potravin a jejich bezpečné použití. Záměrem je dosažení vysoké míry ochrany zdraví strážníka a zaručení jeho práva na informace – informace o potravinách a pokrmech, které konzumuje.

Pro zařízení společného stravování (**školy – zařízení školního stravování - školní jídelny i školní jídelny-výdejny, závodní jídelny**, restaurace, nemocnice a cateringové firmy,...) tak vyplývá povinnost informovat spotřebitele o tom, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž seznam je v Nařízení EU č. 1169/2011 přímo uveden.

Potravinovým alergenem může být jakákoli potravina, v souladu s Nařízením EU č. 1169/2011 bude od 13.12.2014 nutno označovat vybraných 14 alergenů.

Bude se jednat pouze o zajištění informovanosti strážníků, nikoli o povinnost zajistit dietní stravování odpovídající individuálním dietním požadavkům.

U jídelního lístku bude vždy vyvěšen seznam sledovaných 14 alergenů, které budou na jídelním lístku vyznačeny pod uvedeným číslem.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2003/89 ES od 13. 12. 2014 nařízení 1169/2011 EU

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
1.1 pšenice, 1.2 žito, 1.3 ječmen, 1.4 oves, 1.5 špalda, 1.6 kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

- 2 KORÝŠI**
a výrobky z nich

- 3 VEJCE**
a výrobky z nich

- 4 RYBY**
a výrobky z nich

- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**
a výrobky z nich

- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**
a výrobky z nich

- 7 MLÉKO**
a výrobky z něj

- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
8.1 mandle, 8.2 lískové ořechy, 8.3 vlašské ořechy, 8.4 kešu ořechy, 8.5 pekanové ořechy, 8.6 para ořechy, 8.7 pistácie, 8.8 makadamie a výrobky z nich

- 9 CELER**
a výrobky z něj

- 10 HOŘČICE**
a výrobky z ní

- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**
a výrobky z nich

- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)**
a výrobky z něj

- 14 MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich
