

JADŁOSPIS- MARZEC 2021

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>15.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Płatki jęczmienne na mleku(7) Śliwki, żurawina suszona(12) Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło(7) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szczypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z zielonym groszkiem (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Pasztecik z mięsem(1,3,7) Barszcz czerwony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Jabłko</p>	<p>16.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Szynka konserwowa (1, 9, 10, 11) Jajka na twardo (3) Ser żółty Królewski (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Herbata owocowa z malinami i żurawiną</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1,3,7)</p> <p><u>II danie</u> Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym (1) Ziemniaki Modra kapusta Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Kisiel cytrynowy z owocami</p>	<p>17.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Rzodkiewka Szczypiorek Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Kapuśniak (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Makaron z serem i truskawkami polany delikatnym sosem śmietanowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Sałatka owocowa</p>	<p>18.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1) Masło (7) Szynka gotowana (1, 9, 10, 11) Pasta słonecznikowa Sałata Szczypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Herbata owocowa z hibiskusem</p> <p><u>Zupa</u> Kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,7)</p> <p><u>II danie</u> Kurczak w sosie śmietanowym ze szpinakiem (1,7,9) Kasza jaglana Surówka z kukurydzy i papryki czerwonej z oliwą Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Wafle andruty (1)</p>	<p>19.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Chałka drożdżowa(1) Dżem wiśniowy niskosłodzony Twarożek ze śmietaną(7) Sałata Szczypiorek Papryka czerwona Pomidorki koktajlowe Kakao (7)</p> <p><u>Zupa</u> Z soczewicą (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Filet z dorsza w panierce z płatków kukurydzianych (1,3,7) Ziemniaki Surówka z selera z anansem i rodzynkami (7,9) Sok jabłkowy</p> <p><u>Deser</u> Koktajl jagodowy (7)</p>

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in.: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.

Informujemy, że firma która dostarcza nam pieczywo, zastrzega że wszystkie wypiekane przez nią produkty mogą zawierać śladowe ilości jaj i produktów pochodnych, mleka i produktów pochodnych, sezamu, soi, migdałów, orzechów włoskich, laskowych, arachidowych, ziemnych lub pistacji.

