

JADŁOSPIS - KWIECIEŃ 2021

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>26.04.2021</p> <p>Bułka Kajzerka (1) Masło (7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1,9,10,11) Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem (3, 7) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Kawa Inka z mlekiem (7)</p> <p>Zupa Szczawiowa z jajkiem (1, 3, 7, 9)</p> <p>II danie Makaron pene z sosem szpinakowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser Koktajl truskawkowy (7)</p>	<p>27.04.2021</p> <p>Śniadanie Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Szynka drobiowa (1, 9, 10, 11) Ser Mozarella mini (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Kakao(7)</p> <p>Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną (1,9)</p> <p>II danie Naleśniki z twarogiem polane sosem śmietanowym (1,3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser Wafle ryżowe</p>	<p>28.04.2021</p> <p>Śniadanie Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Pasta rybna z makreli wędzonej (1, 3, 4) Serek topiony (7) Pomidor Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Herbatka owoce leśne</p> <p>Zupa Pomidorowa z makaronem (1, 7, 9)</p> <p>II danie Pulpety drobiowe w sosie koperkowym (1,3,7) Kasza jęczmienna (1) Surówka z marchwi i jabłka Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser Mus owocowy wielowarstwowy własnego wyrobu: Banan Jabłko</p>	<p>29.04.2021</p> <p>Śniadanie Płatki owsiane na mleku(7) Morele suszone(12) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka gotowana wieprzowa (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Rzodkiewka Szczypiorek Sałata Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Jarzynowa zabieleną z zieloną natką pietruszki (1,7)</p> <p>II danie Kotlet schabowy (1,3,7) Ziemniaki Bukiet warzyw Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser Budyń waniliowy z sokiem malinowym (7)</p>	<p>30.04.2021</p> <p>Śniadanie Rogal maślany (1) Masło(7) Miód Twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem (7) Papryka czerwona słupki Ogórek zielony słupki Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Barszcz ukraiński (1,7,9)</p> <p>II danie Filet z miruny w chrupiącej panierce (1, 3, 4, 7) Ziemniaki Surówka z sałatą lodową, papryką, kukurydzą, prażonymi ziarnami słonecznika i sosem jogurtowo-ziółowym(7)</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p>Deser Gruszka</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.