

JADŁOSPIS- MAJ 2021

<p>10.05.2020 <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Serek topiony (7) Szynka gotowana (1,9,10,11) Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kawa Inka ( 7 )</p> <p><b><u>Obiad</u></b> Leczo warzywne z kawałkami wieprzowiny (1) Kasza jęczmienna ( 1 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Granola z owocami własnego wyrobu ( 1, 7 )</p> <p><b>13:50</b> Pomidorowa z makaronem ( 1, 3, 7, 9 )</p>	<p>11.05.2020 <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb z ziarnami słonecznika(1) Masło(7) Ser żółty Salami(7) Pasta warzywna własnego wyrobu Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Obiad</u></b> Ryż zapiekany z jabłkami z cynamonem polany sosem śmietanowym ( 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Banan</p> <p><b>13:50</b> Fasolowa ( 1, 9 )</p>	<p>12.05.2020 <b><u>Śniadanie</u></b> Tosty z szynką, serem i keczupem (1, 7) Masło(7) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Rogal maślany z miodem ( 1 ) Herbata owocowa z aronią</p> <p><b><u>Obiad</u></b> Nuggetsy z piersi kurczaka ( 1, 3, 7 ) Ziemniaki pieczone w ziołach Surówka z marchewki z jabłkiem i porem</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Koktajl truskawkowy własnego wyrobu( 7 )</p> <p><b>13:50</b> Kalafiorowa ( 1, 9 )</p>	<p>13.05.2020 <b><u>Śniadanie</u></b> Kluski lane na mleku ( 1, 7 ) Morela, śliwka suszona(12) Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Polędwica drobiowa (1,9,10,11) Sałata Papryka czerwona Ogórek kiszony Szcypior Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Obiad</u></b> Łazanki z kiszoną kapustą (1,3) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Jabłko</p> <p><b>13:50</b> Barszcz biały z jajkiem ( 1, 3, 7 )</p>	<p>14.05.2020 <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Jajecznica ze szcypiorkiem ( 3 ) Paluch z makiem ( 1, 3, 7 ) Dżem niskosłodzony Sałata Papryka czerwona Pomidorki koktajlowe Kakao (7)</p> <p><b><u>Obiad</u></b> Kotlet rybny ( 1,3,4 ) Ziemniaki Surówka z ogórkiem kiszonym, z papryką i natką pietruszki</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Budyń czekoladowy ( 7 )</p> <p><b>13:50</b> Zupa wiśniowa z makaronem ( 1, 3, 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.

