

<p>11.10.2021 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><u>Obiad</u> Rissotto z warzywami i mięsem drobiowym (1, 7) Ogórek kiszony</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Jabłko</p> <p><u>Zupa</u> 13:50 Rosół z makaronem (1, 3, 9)</p>	<p>12.10.2021 <u>Śniadanie</u> Musli wielozbożowe na mleku (1,7) Chleb z pestkami słonecznika (1) Masło(7) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata owocowa z pigwą</p> <p><u>Obiad</u> Łazanki z kapustą kiszoną (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Kisiel z owocami</p> <p><u>Zupa</u> 13:50 Krupnik z kaszą jęczmienną (1, 9)</p>	<p>13.1.2021 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Chąłka drożdżowa(1) Dżem porzeczkowy/truskawkowy niskosłodzony Twarożek ze śmietaną, szczypiorkiem i rzodkiewką Sałata Szcypiorek Papryka czerwona Pomidorki koktajlowe Herbata z cytryną</p> <p><u>Obiad</u> Kotlet pożarski (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka kopenhaska (7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Koktajl malinowy (7)</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z ryżem (1, 7, 9)</p>	<p>14.10.2021 <u>Śniadanie</u> Chleb z ziarnami dyni (1) Masło(7) Kiełbasa krakowska (1, 9, 10, 11) Papryka czerwona Ogórek zielony Sałata Kawa Inka (7)</p> <p><u>II danie</u> Pizza z szynką, pieczarkami i warzywami (1,3,7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Winogrona</p> <p><u>Zupa</u> 13:50 Jarzynowa zabieleną z zieloną natką pietruszki (1, 7, 9)</p>	<p>15.10.2021 <u>Śniadanie</u> Bułka kajzerka (1) Masło (7) Pasta jajeczna (3, 7) Serek topiony (7) Papryka Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Obiad</u> Kotlety rybne (1,3, 4, 7) Ziemniaki z koperkiem Warzywa z patelni w passacie pomidorowej</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p><u>Deser</u> Budyń czekoladowy (7)</p> <p><u>Zupa</u> 13:50 Zupa wiśniowa z makaronem (1, 3, 7)</p>
---	---	---	--	--

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen skład potraw dostępny u intendenta.*

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.

