

**JADŁOSPIS- GRUDZIEŃ 2021**

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>29.11.2021</b>  <b>Śniadanie</b>  Płatki jęczmienne na mleku (1,7)  Chleb żytni ze słonecznikiem (1)  Masło(7)  Szynka drobiowa (1,9,10,11)  Pomidor  Papryka czerwona  Ogórek świeży  Rzodkiewka  Sałata  Szcypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b>II danie</b>  Spaghetti z sosem bolognese (1,9)  Ogórek kiszony  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b>  Szczawiowa z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Jabłko</p>	<p><b>30.11.2021</b>  <b>Śniadanie</b>  Chałka drożdżowa z kruszonką (1,3,7)  Masło(7)  Serek śmietankowy  Almette(7)  Dżem niskosłodzony z czarnej porzeczki  Dżem brzoskwinowy  Kakao(7)</p> <p><b>II danie</b>  Kotlet schabowy panierowany(1,3,7)  Ziemniaki z koperkiem  Mizeria(7)  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b>  Krupnik z ryżem (1,9)</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Deser śmietankowo-czekoladowy (1,5,7,8,11)  Kalarepka</p>	<p><b>01.12.2021</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb pszenno-żytni (1)  Masło(7)  Połudwica sopocka (1,9,10,11)  Pomidor  Papryka czerwona  Ogórek świeży  Rzodkiewka  Sałata  Szcypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b>II danie</b>  Pierogi ruskie (1,3,7)  Surówka z marchwi i jabłek z jogurtem i prażonymi pestkami dyni(7)  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b>  Fasolowa z majerankiem (1,9)</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Mandarynka</p>	<p><b>02.12.2021</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb wiejski z makiem(1)  Masło(7)  Szynka konserwowa ( 1, 9, 10, 11 )  Ogórek kiszony  Papryka czerwona  Rzodkiewka  Szcypiorek  Sałata  Herbata owocowa z marakują</p> <p><b>II danie</b>  Warzywny kociotek z mięsem drobiowym (1,9)  Ryż paraboliczny  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b>  Kapuśniak (1,9)</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Banan</p>	<p><b>03.12.2021</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb z pestkami dyni (1)  Masło(7)  Hummus z suszonymi pomidorami  Ser żółty Salami (7)  Sałata  Ogórek świeży  Papryka czerwona  Rzodkiewka  Herbata z cytryną</p> <p><b>II danie</b>  Kotlety rybne (1,3,4,7)  Ziemniaki z koperkiem  Surówka z kapusty pekińskiej, z kukurydzą, papryką czerwoną, i prażonym słonecznikiem z sosem jogurtowo-ziółowym(7)  Sok multiwitamina</p> <p><b>Zupa</b>  Barszcz czerwony zabieleny (1,7)  <b>Podwieczorek</b>  Kaszka manna z sokiem malinowym ( 7 )</p>

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen 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.