

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
07.03.2022 Bułka maślana (1) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Dżem truskawkowy Serek śmietankowy Almette(7) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7) Zupa: Żurek z jajkiem (1,3,7,9) II danie: Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy Deser: Gruszka Dodatkowo: Sok wielowarzywny	08.03.2022 Płatki ryżowe Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb z ziarnami (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ogórek zielony Pomidor Sałata Szczypiorek Herbata z cytryną Zupa: Rosół z makaronem (1,3,9) II danie: Pulpet drobiowy w sosie koperkowym (1,3,7) Kasza jęczmienna(1) Surówka z kapusty kiszanej z ogórkiem, papryką, oliwą i ziołami Kompot wieloowocowy Deser: Budyń waniliowy(1,7) Dodatkowo: Patera owoców	09.03.2022 Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Polędwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Sałata Szczypior Ogórek świeży Herbata zimowa owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym Zupa: Gulaszowa (1,9) II danie: Kluski na parze polane delikatnym sosem truskawkowo – śmietanowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy Deser: Mandarynka Dodatkowo: Sok wielowarzywny	10.03.2022 Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem Zupa: Kalafiorowa (1,7,9) II danie: Udko z kurczaka Ziemniaki Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem naturalnym i prażonymi pestkami dyni(7) Deser: Jabłko Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki	11.03.2022 Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Szczypiorek Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7) Zupa: Barszcz ukraiński (1,7,9) II danie: Filet z miruny panierowany (1, 4, 7) Ziemniaki Surówka z białej rzodkwi (7) Sok jabłkowy Deser: Galaretką z owocami Dodatkowo: Patera owoców

- *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.

