

## JADŁOSPIS- WRZESIEŃ 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><b>16.09.2024</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb wiejski z makiem(1)  Masło(7)  Polędwica sopocka (1,9,10,11)  Pomidor  Papryka czerwona  Ogórek świeży  Sałata  Szcypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b>Zupa</b>  Grochowa ( 9 )</p> <p><b>II danie</b>  Leczo węgierskie z warzywami i mięsem ( 1a, , 9 )  Ryz paraboliczny  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Koktajl owocowy ( 7 )</p>	<p><b>17.09.2024</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb pszenno-żytni(1)  Masło(7)  Szynka delikatesowa z kurcząt ( 1, 9, 10, 11 )  Humus z suszonymi pomidorami – wyrób własny  Szcypiorek  Rzodkiewka  Papryka czerwona  Pomidor  Sałata  Kakao  Mleko(7)</p> <p><b>Zupa</b>  Krupnik ryżowy ( 9 )</p> <p><b>II danie</b>  Bitka schabowa w sosie własnym ( 1a, 7, 9 )  Kasza gryczana  Surówka z ogórka kiszzonego i papryki  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Banan</p>	<p><b>18.09.2024</b>  <b>Śniadanie</b>  Chleb żytni ze słonecznikiem (1)  Masło(7)  Szynka wiejska (1,9,10,11)  Jajka na twardo (3)  Pomidor  Papryka czerwona  Ogórek świeży  Rzodkiewka  Sałata  Szcypiorek  Herbata owocowa</p> <p><b>Zupa</b>  Szczawiowa z jajkiem ( 1a, 3, 7, 9 )</p> <p><b>II danie</b>  Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem polany sosem śmietanowym ( 7 )  Lemoniada</p> <p><b>Patera warzyw:</b> marchew, ogórek kiszony, papryka, rzodkiewka</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Śliwki</p>	<p><b>19.09.2023</b>  <b>Śniadanie</b>  Kluski lane na mleku ( 1, 3, 7 )  Chleb pszenno-żytni(1)  Masło(7)  Pasta jajeczna ( 3, 7 )  Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11)  Ogórek kiszony  Papryka czerwona  Herbata z cytryną</p> <p><b>Zupa</b>  Rosół z makaronem ( 1, 3, 9 )</p> <p><b>II danie</b>  Udko pieczone  Ziemniaki z koperkiem  Surówka z sałaty lodowej ( 7 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Nektarynka</p>	<p><b>20.09.2024</b>  <b>Śniadanie</b>  Bagietka wieloziarnista ( 1a )  Tartinki z pastą rybną ( 1a, 4 )  Masło ( 7 )  Sałatka warzywna z warzyw z rosółu  Ser żółty Królewski (7)  Pomidorki koktajlowe  Ogórek zielony  Papryka czerwona  Sałata  Szcypiorek  Kawa Inka ( 7 )</p> <p><b>Zupa</b>  Brokułowa ( 1a, 7 , 9 )</p> <p><b>II danie</b>  Tartinki z pastą rybną ( 1a, 4 )  Pierogi ukraińskie ( 1a, 7 )  Sok pomarańczowy</p> <p><b>Patera owoców:</b> banan, śliwki, nektarynka</p> <p><b>Podwieczorek</b>  Galaretko pomarańczowa</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
  - a). Pszenica
  - b). Żyto
  - c). Jęczmień
  - d). owies
  - e). 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