

Jadłospis

02.09 – 05.09.2025

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA		<i>KRUPNIK Z KASZĄ (9)</i>	<i>PIECZARKOWA Z MAKARONEM (1a, 3, 7, 9)</i>	<i>ROSÓŁ Z MAKARONEM (1a, 3, 9)</i>	<i>BARSZCZ UKRAIŃSKI (1a, 7, 9)</i>
DANIE GŁÓWNE		<i>PIEROGI LENIWE Z MASŁEM I BUŁKA TARTĄ (1a, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY PATERA WARZYW: OGÓREK KISZONY, PAPRYKA, MARCHEW SOK WIELOWARZYWNY</i>	<i>DANIE MEKSYKAŃSKIE CHILI CON CARNE (1a, 9) RYŻ PARABOLICZNY OGÓREK KISZONY KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>NUGGETSY Z KURCZAKA (1a, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ (7 KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>PALUSZKI RYBNE PANIEROWANE (1a, 3, 4) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z WARZYW MIESZANYCH SOK WIELOOWOCOWY</i>
DESER		<i>JABŁKO</i>	<i>ŚLIWKI WĘGIERKI</i>	<i>ARBUZ</i>	<i>KOKTAJL TRUSKAWKOWY (7)</i>

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

Jadłospis

09.12 – 13.12.2024

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	POMIDOROWA Z RYŻEM (7, 9)	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY (1a, 7, 9)	GULASZOWA (1a, 9)	OGÓRKOWA (1a, 7, 9)	KALAFIOROWA (1A, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	KOLOROWY KOCIOŁEK DROBIOWY (1a) KASZA JĘCZMIENNA OGÓREK MAŁOSOLNY KOMPOT WIELOOWOCOWY SOK WIELOWARZYWNY	KOTLET SCHABOWY (1a, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SAŁATA ZE ŚMIETANĄ (7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	MAKARON Z SEREM I SOSEM ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWYM (1a, 3, 7) PATERA WARZYW: MARCHEW, OGÓREK KISZONY, PAPRYKA LEMONIADA SOK WIELOWARZYWNY	PULPETY WIEPRZOWE W SOSIE POMIDOROWYM (1a, 7) KASZA PĘCZAK SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA KOMPOT WIELOOWOCOWY	RYBA PANIEROWANA (1a, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z BIAŁEJ RZODKWI SOK JABŁKOWY
DESER	ŚLIWKI WĘGIERKI	SEREK BISZKOPTOWY (7)	JABŁKO	OWOC DO WYBORU: JABŁKO, GRUSZKA, ŚLIWKA	BATON WIELOZBOŻOWY

- 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.