

JADŁOSPIS- MARZEC 2021

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>22.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb żytni ze słonecznikiem (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną (7)</p> <p><u>Zupa</u> Gulaszowa (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Kluseczki leniwe z masłem i złocistą bułką tartą własnego wyrobu (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Deser z granolą (7)</p>	<p>23.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Pasta twarogowo – szpinakowa i pomidorowa (7) Połudwica sopočka Ser salami (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Herbata owocowa z aronią</p> <p><u>Zupa</u> Pieczarkowa z makaronem zabiłana z zieloną natką pietruszki(1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kotleciki Szu szu (1, 3, 7) Ziemniaki Surówka wykwiłtna (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Budyń czekoladowy (7)</p>	<p>24.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1) Masło (7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1, 9, 10, 11) Sałata Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Kakao (7)</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz czerwony (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Krokiety z mięsem i kapustą kiszoną (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Tęczowy mus owocowy</p>	<p>25.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Płatki jaglane na mleku(7) Morele suszone(12) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik ryżowy(9)</p> <p><u>II danie</u> Cannelloni z mięsem i warzywami (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Galaretka z owocami</p>	<p>26.03.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7) Pomidor Papryka czerwona Ogórek zielony Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z cieciorą (9)</p> <p><u>II danie</u> Ryba pod pierzynką z warzyw (1,3,4) Ziemniaki Sok pomarańczowy</p> <p><u>Deser</u> Koktajl truskawkowy (7)</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
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.