

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
20.09.2021 Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony Serek twarogowy Almette(7) Szczypiorek Sałata Pomidor Papryka czerwona Herbata z cytryną II danie Kolorowy kociołek z mięsem drobiowym i warzywami (1,9) Ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy Zupa Ogórkowa (1,7,9) Podwieczorek Koktajl malinowy (7)	21.09.2021 Śniadanie Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szczypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata owocowa z żurawiną II danie Udko z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy Zupa Jarzynowa z fasolką szparagową(1,9) Podwieczorek Jabłko	22.09.2021 Śniadanie Chleb żytni ze słonecznikiem (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Humus z suszonymi pomidorami – wyrób własny Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Kakao Mleko(7) II danie Pampuchy z sosem śmietanowo - truskawkowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy Zupa Rosół z makaronem (1,3,7,9) Podwieczorek Śliwki Renklody	23.09.2021 Śniadanie Płatki owsiane(1) Mleko(7) Żurawina (12) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Herbata z cytryną II danie Kotlet mielony (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem Buraczki Kompot wieloowocowy Zupa Kapuśniak (1,9) Podwieczorek Jogurt pitny Danone (7)	24.09.2021 Śniadanie Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Jajka na twardo (3) Ser żółty Królewski (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Herbata owocowa z marakują II danie Filet z miruny pod pierzynką z warzyw (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Sok jabłkowy Zupa Kalafiorowa zabiłana z zieloną natką pietruszki(1,7,9) Podwieczorek Galaretka z owocami

- *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.