

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
27.09.2021 Śniadanie Kasza manna na mleku (1,7) Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną II danie Spaghetti z sosem bolognese(1,3,9) Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki Podwieczorek Gruszka	28.09.2021 Śniadanie Rogal maślany (1) Masło (7) Dżem wiśniowy/brzoskwiniowy niskosłodzony Chleb pszenno-żytni(1) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Papryka czerwona Pomidor Sałata Kakao (7) II danie Gyros drobiowy Ryż paraboliczny Tzatziki (7) Sałatka grecka (7) Kompot wieloowocowy Zupa Żurek z jajkiem (1,7,9) Podwieczorek Banan	29.09.2021 Śniadanie Bagietka wieloziarnista(1) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Ketchup Herbata z cytryną II danie Ryba panierowana (1,3,4,7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszzonej Kompot wieloowocowy Zupa Barszcz ukraiński (1,7,9) Podwieczorek Kisiel truskawkowy	30.09.2021 Śniadanie Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło (7) Szynka konserwowa (1, 9, 10, 11) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata owocowa z malinami i pigwą II danie Pulpety drobiowe w sosie śmietanowo-ziołowym(1,3,7,9) Kasza jęczmienna (1) Mizeria (7) Kompot wieloowocowy Zupa Pomidorowa z makaronem(1,3,7,9) Podwieczorek Batonik zbożowy (1,5,7,8,11)	01.10.2021 Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta jajeczna ze szcypiorkiem (3,7) Ser żółty Salami(7) Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Sałata Herbata z cytryną II danie Kluski leniwe z masłem i złocistą bułką tartą (1,3,7) Surówka z marchewki i jabłek z prażonymi pestkami dyni (7) Kompot wieloowocowy Zupa Krem dyniowy z groszkiem ptysiovym (7,9) Podwieczorek Budyń czekoladowy (1,7)

- *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.