

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>04.10.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb z ziarnami słonecznika (1) Masło(7) Szynka drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><u>II danie</u> Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Gulaszowa (1,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</p>	<p>05.10.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka z indyka (1,9,10,11) Pasta jajeczna (3, 7) Pomidor Ogórek świeży Papryka czerwona Szcypiorek Sałata Ketchup Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Kotlet panierowany z piersi kurczaka (1) Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną z rzodkiewką i szczypiorkiem Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Jesienna z zielonym groszkiem (7)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Budyń waniliowy (7)</p>	<p>06.10.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Płatki jaglane na mleku (1,7) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata owocowa z malinami</p> <p><u>II danie</u> Makaron pene z sosem pomidorowo – ziołowym z parmezanem i rukolą (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Fasolowa z majerankiem (1,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p>	<p>07.10.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Bułka pszenna z sezamem (1,11) Masło(7) Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony Serek twarogowy Almette(7) Szcypiorek Sałata Pomidor Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Gulasz wieprzowy (1,7, 9) Kasza gryczana Surówka z ogórka kiszzonego z papryką czerwoną, kukurydzą i cebulką</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa (1,7,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Deser Piątuś (1,5,7,8,11)</p>	<p>08.10.2021</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy (1) Masło(7) Ser żółty Królewski Pasta rybna (4, 7) Papryka czerwona Ogórek świeży Pomidor Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Filet z miruny w chrupiącej panierce (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty czerwonej Sok jabłkowy</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz czerwony zbielany(1,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretkę z malinami</p>

- *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.

