

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
18.10.2021 Śniadanie Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Ketchup Herbata z cytryną II danie Makaron z twarogiem polany sosem śmietanowo – truskawkowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy Zupa Grochowa z majerankiem (1, 9) Podwieczorek Gruszka	19.10.2021 Śniadanie Płatki jęczmienne ma mleku (1,7) Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym II danie Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym Ziemniaki z koperkiem Surówka z białej rzodkwi (7) Kompot wieloowocowy Zupa Ogórkowa (1, 7) Podwieczorek Jabłko	20.10.2021 Śniadanie Chleb razowy(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Herbata z cytryną II danie Kolorowy kociółek z mięsem drobiowym (1,3,7) Kasza jęczmienna (1) Surówka z marchwi i jabłka Kompot wieloowocowy Zupa Kapuśniak (1, 9) Podwieczorek Kasza manna z malinami z Czarnkowa (1,7)	21.10.2021 Śniadanie Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Szynka drobiowa(1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną II danie Naleśniki z serem i delikatnym sosem śmietanowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy Zupa Barszcz biały z jajkiem (1,3,7,9) Podwieczorek Banan	22.10.2021 Śniadanie Chleb z makiem (1) Masło(7) Hummus z suszonymi pomidorami Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Kakao(7) II danie Filet z dorsza panierowany (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszonej Sok multiwitamina Zupa Kalafiorowa zabieleną z zieloną natką pietruszki(1, 7) Podwieczorek Deser brzoskwiniowy z granolą (7)

- *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.

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.

