

JADŁOSPIS- GRUDZIEŃ 2021

<p>06.12.2021 Śniadanie Chleb z ziarnami słonecznika (1) Masło(7) Szynka drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p>II danie Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Dodatkowo Marchewka słupki</p> <p>Zupa Gulaszowa (1,9)</p> <p>Podwieczorek Czekoladowy Mikołajek (5, 7, 8, 11)</p>	<p>07.12.2021 Śniadanie Płatki jaglane na mleku (1,7) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka z indyka (1,9,10,11) Pomidor Ogórek świeży Papryka czerwona Szcypiorek Sałata Ketchup Herbata z cytryną</p> <p>II danie Kotlet mielony (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z buraczków</p> <p>Dodatkowo Mizeria z ogórka</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Zupa Ogórkowa (1,7,9)</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>08.12.2021 Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata owocowo – ziołowa z cytrusami</p> <p>II danie Makaron penne z sosem serowo – ziołowym i brokułami (1, 3, 7) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Zupa Jarzynowa (1,9)</p> <p>Podwieczorek Sałatka owocowa</p>	<p>09.12.2021 Śniadanie Bułka maślana (1,11) Masło(7) Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony Serek twarogowy Almette(7) Szcypiorek Sałata Pomidor Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p>II danie Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym z bazylią (1, 3, 7, 9) Kasza jęczmienna (1) Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem (1, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Dodatkowo Sok wielowarzywny</p> <p>Zupa Rosół z makaronem (1, 3, 9)</p> <p>Podwieczorek Andruty</p>	<p>10.12.2021 Śniadanie Bagietka (1) Masło(7) Ser żółty Królewski Pasta jajeczna (3, 7) Papryka czerwona Ogórek świeży Pomidor Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>II danie Filet z miruny w chrupiącej panierce (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty kiszonej</p> <p>Sok jabłkowy</p> <p>Zupa Z soczewicy (1,9)</p> <p>Podwieczorek Galaretka z malinami</p> <p>Dodatkowo Patera owoców</p>
--	--	--	--	---

- *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.