

JADŁOSPIS – STYCZEŃ 2022

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>10.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa (1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kurczak po chińsku (1,9) Ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Deser Piątuś (7)</p>	<p>11.01.2022 <u>Śniadanie</u> Bułka z ziarnami(1) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Ketchup Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Żurek z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Naleśniki z serem polane delikatnym sosem śmietanowo - jagodowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Pomarańcza</p>	<p>12.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Sałata Papryka czerwona Rzodkiewka Pomidor Szcypior Herbata malinowa (7)</p> <p><u>Zupa</u> Kalafiorowa (1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Gulasz węgierski (1,9) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Kisiel z tartym jabłkiem</p>	<p>13.01.2022 <u>Śniadanie</u> Płatki owsiane na mleku(7) Morele, żurawina suszona(12) Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło(7) Ser żółty Salami(7) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Pierś z kurczaka panierowana (1,3,7) Ziemniaki Marchewka z groszkiem (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Banan</p>	<p>14.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb z ziarnami słonecznika(1) Masło(7) Twarożek ze śmietaną, szcypiorkiem i rzodkiewką Pestki dyni Papryka czerwona Ogórek zielony Sałata Herbata owocowa z marakują</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz czerwony zabieleny (1, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Ryba panierowana (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka Colesław (7) Sok multiwitamina</p> <p><u>Deser</u> Galaretkę z truskawkami</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.