

	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
17.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szynka gotowana (1,9,10,11) Pomidor Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao (7) <u>Zupa</u> Kapuśniak (1, 9) <u>II danie</u> Spagetti bolognese (1,3, 9) Ogórek kiszony <u>Deser</u> Jogurt pitny (7) Dodatkowo: Patera owoców	18.01.2022 <u>Śniadanie</u> Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Polędwica sopocka Ser salami (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Herbata owocowa z aronią <u>Zupa</u> Pomidorowa z ryżem (1, 7, 9) <u>II danie</u> Udko z kurczaka Ziemniaki Mizeria ze śmietaną (7) <u>Deser</u> Mandarynka Dodatkowo: Sok wielowarzywny	19.01.2022 <u>Śniadanie</u> Płatki jaglane na mleku(7) Morele suszone(12) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1,9,10,11) Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Grochowa (1, 9) <u>II danie</u> Makaron penne z serem i truskawkami polany sosem śmietanowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Banan Dodatkowo: Kalarepka i marchewka krojona w słupki	20.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło(7) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Jarzynowa z brokułem i zielonym groszkiem (1,7) <u>II danie</u> Gołąbki w sosie pomidorowym (1 ,7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Jabłko Dodatkowo: Sok wielowarzywny	21.01.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7) Pomidor Papryka czerwona Ogórek zielony Sałata Herbatka z owocami leśnymi <u>Zupa</u> Owocowa z makaronem (1, 3, 7) <u>II danie</u> Filet rybny w panierce z płatków kukurydzianych (1, 4, 9) Ziemniaki Surówka z selera z mandarynkami i rodzynkami (7, 9) Sok pomarańczowy <u>Deser</u> Kasza manna z owocami (1, 7) Dodatkowo: Patera owoców

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.