

<p>Poniedziałek 28.02.2022</p> <p>Śniadanie Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Połudwica sopocka (1,9,10,11) Pomidor Sałata Szcypior Ogórek świeży Herbata malinowa z żurawiną</p> <p>Zupa: Pomidorowa z ryżem (1, 7)</p> <p>II danie: Makaron penne z mięsem drobiowym i sosem śmietanowo ziołowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Koktajl truskawkowy (7)</p> <p>Dodatkowo: Sok wielowarzywny</p>	<p>Wtorek 01.03.20202</p> <p>Śniadanie Musli owocowe Mleko(7) Śliwki suszone(12) Rodzynki suszone(12) Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Kiełbasa krakowska z indykiem (1,9,10,11) Sałata Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Szczawiowa z jajkiem (1, 3, 7, 9)</p> <p>II danie: Meksykański gulasz z warzywami Kasza jęczmienna Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Banan</p> <p>Dodatkowo: Patera owoców</p>	<p>Środa 02.03.2022</p> <p>Śniadanie Chleb pszenno-żytni (1) Paluch drożdżowy (1) Dżem niskosłodzony (różne smaki) Masło(7) Ser Ementaler (7) Papryka czerwona Ogórek kiszony Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p>Zupa: Jarzynowa z groszkiem (1, 9)</p> <p>II danie: Kotlet rybny (1, 3, 4, 7, 9) Ziemniaki Surówka z kapusty kiszonej Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Kaszka manna z sokiem malinowym</p> <p>Dodatkowo: Sok wielowarzywny</p>	<p>Czwartek 03.03.2022</p> <p>Śniadanie Bułka pszenna z sezamem(1,11) Masło(7) Pasta z cieciorci z suszonym pomidorami Szynka konserwowa Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao(7)</p> <p>Zupa: Ogórkowa (1, 7)</p> <p>II danie: Nuggetsy z kurczaka (1.3, 7) Ryż paraboliczny Surówka wykwiwna (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Andruty</p> <p>Dodatkowo: Patera owoców</p>	<p>Piątek 04.03.2022</p> <p>Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Jajecznica ze szczypiorkiem (3, 7) Serek śmietankowy Kiri (7) Sałata Papryka czerwona Szcypiorek Kawa zbożowa(1,7)</p> <p>Zupa: Krupnik z kaszą jęczmienną (9)</p> <p>II danie: Pierogi z serem polane delikatnym sosem śmietanowym (1, 3, 7) Sok pomarańczowy</p> <p>Deser: Kisiel z owocami</p> <p>Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki</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.

