

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
21.02.2022 Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Polędwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7) Zupa: Żurek z jajkiem (1,3,7,9) II danie: Gulasz wieprzowy z warzywami (9) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy Deser: Jabłko Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki	22.02.2022 Płatki ryżowe Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb z ziarnami (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ogórek zielony Pomidor Sałata Szczypiorek Herbata zimowa owocowo-ziółowa o smaku cytrusowym Zupa: Owocowa z makaronem (1, 3, 7) II danie: Kotlet pożarski (1,3,7) Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej, z kukurydza , papryką i pestkami słonecznika (7) Kompot wieloowocowy Deser: Mleczny z owocami (7) Dodatkowo: Patera owoców	23.02.2022 Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Pasta z soczewicy i pestek dyni z suszonymi pomidorami i ziołami Pomidor Sałata Szczypior Ogórek świeży Serek śmietankowy Almette(7) Herbata z cytryną Zupa: Grochowa (1,9) II danie: Naleśniki z serem polane delikatnym sosem śmietanowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy Deser: Mandarynka Dodatkowo: Sok wielowarzywny	24.02.2022 Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Szynka gotowana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem Zupa: Zupa z fasolką szparagową (7,9) II danie: Kawałki kurczaka z warzywami w sosie słodko- kwaśnym(1,9) Ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy Deser: Pączek Dodatkowo: Patera owoców	25.02.2022 Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Szczypiorek Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7) Zupa: Barszcz czerwony zabieleny (1,7,9) II danie: Filet z okonia nilowego panierowany (1,3,4) Ziemniaki Surówka kapusty czerwonej Sok jabłkowy Deser: Budyń czekoladowy(1,7) Dodatkowo: Sok wielowarzywny

- *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.

