

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
28.03.2022 Chleb staropolski (1) Masło(7) Pasta serowa (7) Sałata Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną  <b>Zupa:</b> Żurek z jajkiem ( 1, 3, 7 )  <b>II danie:</b> Łazanki z kapustą kiszoną ( 1, 3 )  Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Banan  <b>Dodatkowo:</b> Patera owoców: Jabłko, gruszka, mandarynka	29.03.2022 Chleb pszenno-żytni (1) Masło(7) Szynka wiejska Sałata Pomidor Ogórek kiszony Szcypiorek Kawa Inka(7)  <b>Zupa:</b> Pomidorowa z ryżem ( 7, 9 )  <b>II danie:</b> Paluszki rybne ( 1, 3, 4 ) Ziemniaki pieczone w ziołach Surówka z sałaty lodowej  Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Deser czekoladowy Zuzia ( 7 )  <b>Dodatkowo:</b> Warzywa krojone w słupki: Papryka, kalarepka, marchewka	30.03.2022 Płatki czekoladowe (1) Mleko (7) Chleb staropolski (1) Masło(7) Szynka konserwowa Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Herbata z owoców leśnych  <b>Zupa:</b> Jarzynowa ( 1, 7, 9 )  <b>II danie:</b> Gołąbki w sosie pomidorowym ( 1, 7 ) Ziemniaki z koperkiem  Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Kaszka manna z syropem malinowym ( 1, 7 )  <b>Dodatkowo:</b> Sok wielowarzywny	31.03.2022 Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Serek twarogowy śmietankowy Almette (7) Rzodkiewka Szcypiorek Pomidor Sałata Herbata z cytryną  <b>Zupa:</b> Kalafiorowa ( 1,7, 9 )  Pulpety drobiowe w sosie koperkowym ( 1, 3, 7 ) Kasza pęczak ( 1 ) Surówka z marchwi i jabłka  Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Mandarynka  <b>Dodatkowo:</b> Warzywa krojone w słupki: Papryka, ogórek kiszony, ogórek kiszony	01.04.2022 Bułka grahamka(1) Masło(7) Pasta jajeczna(3,7) Szcypiorek Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Kakao(7)  <b>Zupa:</b> Barszcz czerwony zabieleny (1, 7, 9 )  <b>II danie:</b> Pierogi leniwe polane masłem i bułka tartą ( 1, 3, 7 )  Sok jabłkowy  <b>Deser:</b> Galaretką z owocami  <b>Dodatkowo:</b> Patera owoców: Jabłko, gruszka, mandarynka

*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.