

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
21.03.2022 Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7)  <b>Zupa:</b> Krupnik z kasza jęczmienną ( 1, 9 ) <b>II danie:</b> Potrawka z kurczaka ( 1, 7 ) Ryż Surówka z kapusty pekińskiej ( 7 )  Kompot wieloowocowy <b>Deser:</b> Deser Danonki w saszetce ( 7 ) <b>Dodatkowo:</b> Sok wielowarzywny	22.03.2022 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 z sokiem malinowym  <b>Zupa:</b> Fasolowa ( 1, 9 ) <b>II danie:</b> Naleśniki z serem polane sosem śmietanowym ( 7 ) Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Mandarynka  <b>Dodatkowo:</b> Patera owoców: Jabłko, gruszka, banan	23.03.2022 Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Polędwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Sałata Szczypiorek Ogórek świeży Herbata z dzikiej róży z hibiskusem  <b>Zupa:</b> Jarzynowa (1, 9 )  <b>II danie:</b> Pieczeń rzymska w sosie pieczarkowym Ziemniaki Fasolka żółta polana masłem ( 7 ) Kompot wieloowocowy  <b>Deser:</b> Gruszka  <b>Dodatkowo:</b> Sok wielowarzywny	24.03.2022 Rogal maślany ( 1 ) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Dżem truskawkowy Serek topiony Hochland (7) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Herbata zimowa owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym <b>Zupa:</b> Rosół z makaronem ( 1,3, 7, 9 ) <b>II danie:</b> Gulasz węgierski ( 1, 7, 9 ) Kluski na parze ( 1 ) Surówka z ogórka kiszzonego i papryki czerwonej <b>Deser:</b> Jabłko <b>Dodatkowo:</b> Warzywa krojone w słupki: Papryka, kalarepka, marchewka	25.03.2022 Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7) Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7)  <b>Zupa:</b> Neapolitańska ( 1, 3, 7, 9 ) <b>II danie:</b> Filet rybny panierowany ( 1, 3, 4, 7 ) Ziemniaki Surówka z kapusty kiszzonej  Sok pomarańczowy  <b>Deser:</b> Budyń waniliowy(1,7)  <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.