

Jadłospis

28.03 – 01.04.2022

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	ŻUREK Z JAKIEM (1, 3, 7, 9)	POMIDOROWA Z RYŻEM (1, 7, 9)	JARZYNOWA (1, 7, 9)	KALAFIOROWA (1, 7, 9)	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY (1,7,9)
DANIE GŁÓWNE	ŁAZANKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ (1, 3) KOMPOT WIELOOWOCOWY	PALUSZKI RYBNE Z FILETA MINTAJA (1, 3, 4) ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ Z POMIDOREM, OGÓRKIEM I RZODKIEWKĄ KOMPOT WIELOOWOCOWY	GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (1, 7) ZIEMNIAKI KOMPOT WIELOOWOCOWY	PULPETY DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (1, 3, 7) KASZA JĘCZMIENNA SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA Z JOGURTEM I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI (7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIEROGI LENIWE POLANE MASŁEM I BUŁKA TARTĄ (1, 7) SOK JABŁKOWY
DESER	BANAN Dodatkowo: Patera owoców: jabłko, gruszka, mandarynka	JOGURT PITNY „ŁACIATE” (7) Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki: papryka, ogórek kiszony, marchewka	KASZKA MANNA Z SYROPEM MALINOWYM (1, 7) Dodatkowo: Sok wielowarzywny	MANDARYNKA Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki: papryka, ogórek kiszony, kalarepka	GALARETKA Z OWOCAMI Dodatkowo: 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.