

JADŁOSPIS- KWIECIEŃ 2022

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
11.04.2022 Bułka maślana (1) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Dżem truskawkowy Serek śmietankowy Almette(7) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7) Zupa: Grochowa (1, 9) II danie: Makaron penne z sosem pomidorowym, mozzarellą i ziołami – danie włoskie (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy Deser: Gruszka Dodatkowo: Sok wielowarzywny	12.04.2022 Płatki ryżowe Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb z ziarnami (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ogórek zielony Pomidor Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną Zupa: Wiosenna z zielonym groszkiem (1, 7, 9) II danie: Kotlet mielony (1, 3, 7) Ziemniaki Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy Deser: mandarynka Dodatkowo: Patera owoców: mandarynka, gruszka, jabłko	13.04.2022 Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Polędwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Sałata Szcypior Ogórek świeży Herbata zimowa owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym Zupa: Barszcz biały z jajkiem (1, 3, 7, 9) II danie: Kurczak po chińsku (1, 3, 7) Ryz paraboliczny Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy Deser: Czekoladowy zajączek Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki: marchewka, ogórek kiszony, papryka	14.04.2022 Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Placuszki z banana (1, 3, 7) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem Zupa: Rosół z makaronem (1, 3, 9) II danie Pierogi leniwe polane masłem i bułką tartą (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy Deser: Słupki marchewki Dodatkowo: Sok wielowarzywny	15.03.2022 Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Sałata Ser Królewski (7) Serek topiony (7) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7) Zupa: Kalafiorowa (1, 7, 9) II danie Paluszki rybne z fileta mintaja (1, 3, 4, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką, oliwą, prażonym słonecznikiem Sok jabłkowy Deser: Smoothie owocowe Dodatkowo: Patera owoców: mandarynka, gruszka, jabłko

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.

Informujemy, że firma która dostarcza nam pieczywo, zastrzega że wszystkie wypiekane przez nią produkty mogą zawierać śladowe ilości jaj i produktów pochodnych, mleka i produktów pochodnych, sezamu, soi, migdałów, orzechów włoskich, laskowych, arachidowych, ziemnych lub pistacji.

