

JADŁOSPIS- KWIECIEŃ 2022

<p>Poniedziałek 04.04.2022</p> <p>Śniadanie Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Pomidor Sałata Szcypior Ogórek świeży Herbata malinowa z żurawiną</p> <p>Zupa: Ogórkowa (1, 7, 9)</p> <p>II danie: Spagetti bolognese (1, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Jabłko</p> <p>Dodatkowo: Sok wielowarzywny</p>	<p>Wtorek 05.04.2022</p> <p>Śniadanie Musli owocowe Mleko(7) Śliwki suszone(12) Rodzynki suszone(12) Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Kiełbasa krakowska z indykiem (1,9,10,11) Sałata Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Gulaszowa (1, 9) Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Jogurt owocowy „Piątuś” (7)</p> <p>Dodatkowo: Patera owoców: mandarynka, gruszka, jabłko</p>	<p>Środa 06.04.2022</p> <p>Śniadanie Chleb pszenno-żytni (1) Paluch drożdżowy (1) Dżem niskosłodzony (różne smaki) Masło(7) Ser Ementaler (7) Papryka czerwona Ogórek kiszony Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p>Zupa: Rosół z makaronem (1, 3, 9)</p> <p>II danie: Kotlet drobiowy panierowany (1, 3, 7) Ziemniaki Mizeria ze śmietaną i (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Budyń czekoladowy (7)</p> <p>Dodatkowo: Patera owoców: mandarynka, gruszka, jabłko</p>	<p>Czwartek 07.04.2022</p> <p>Śniadanie Bułka pszenna z sezamem(1,11) Masło(7) Pasta z cieciorki z suszonym pomidorami Szynka konserwowa Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao(7)</p> <p>Zupa: II danie: Kapuśniak z kiszonej kapusty (1, 9)</p> <p>II danie: Gulasz segedyński z warzywami (1, 9) Kasza gryczana Ogórek kiszony</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Banan</p> <p>Dodatkowo: Sok wielowarzywny</p>	<p>Piątek 08.04.2022</p> <p>Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Jajecznica ze szczypiorkiem (3, 7) Serek śmietankowy Kiri (7) Sałata Papryka czerwona Szcypiorek Kawa zbożowa(1,7)</p> <p>Zupa: Krupnik z kaszą (1, 9)</p> <p>II danie: Filet rybny w sosie królewskim: pomidory, papryka, pieczarki (1, 4, 7, 9) Ziemniaki</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p>Deser: Kisiel z owocami</p> <p>Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki: marchewka, ogórek kiszony, papryka</p>
---	---	---	--	--

- *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.