

Jadłospis

11.04 – 13.04.2022

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	GROCHOWA (1, 9)	WIOSENNA Z ZIELONYM GROSZKIEM (1, 7, 9)	ŻUREK Z JAJKIEM (1, 3, 7, 9)		
DANIE GŁÓWNE	MAKARON PENNE Z SOSEM POMIDOROWYM, PARMEZANEM I ZIOŁAMI – DANIE WŁOSKIE (1, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOTLET MIELONY (1, 3, 7) ZIEMNIAKI SURÓWKA Z BURACZKÓW KOMPOT WIELOOWOCOWY	KURCZAK PO CHIŃSKU (1, 3, 7) RYŻ PARABOLICZNY OGÓREK KISZONY KOMPOT WIELOOWOCOWY		
DESER	GRUSZKA Dodatkowo: Sok wielowarzywny	MANDARYNKA Dodatkowo: Patera owoców: jabłko, gruszka, banan	CZEKOLADOWY ZAJĄCZEK Dodatkowo: Warzywa krojone w słupki: papryka, ogórek kiszony, marchewka		

- 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.