

<p><b>20.06.2022</b> <b>Śniadanie</b> Chleb z ziarnami słonecznika (1) Masło(7) Szynka drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><b>II danie</b> Kluski na parze polane sosem śmietanowo - truskawkowym ( 1, 3, 7 )</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b> Gulaszowa (1,9)</p> <p><b>Deser</b> Banan</p>	<p><b>21.06.2022</b> <b>Śniadanie</b> Płatki jaglane na mleku (1,7) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka z indyka (1,9,10,11) Pomidor Ogórek świeży Papryka czerwona Szcypiorek Sałata Ketchup Herbata z cytryną</p> <p><b>II danie</b> Risotto z warzywami i sosem pieczarkowym ( 1, 7 )</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b> Barszcz biały z jajkiem ( 1, 3, , 97 )</p> <p><b>Deser</b> Galaretka z truskawkami</p>	<p><b>22.06.2022</b> <b>Śniadanie</b> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata owocowo – ziołowa z cytrusami</p> <p><b>II danie</b> Gołąbki z młodej kapusty w sosie pomidorowym ( 1, 7 ) Ziemniaki młode z koperkiem</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b> Jarzynowa (1,7,9 )</p> <p><b>Deser</b> Arbuz</p>	<p><b>23.06.2022</b> <b>Śniadanie</b> Bułka maślana (1,11) Masło(7) Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony Serek twarogowy Almette(7) Szcypiorek Sałata Pomidor Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><b>II danie</b> Pizza Margherita ( 1 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b> Kapuśniak z młodej kapusty ( 1, 3,7, 9 )</p> <p><b>Deser</b> Baton twarogowy „ Mleczna kanapka” ( 7 )</p>	<p><b>24.06.2022</b> <b>Śniadanie</b> Bagietka (1) Masło(7) Ser żółty Królewski Pasta z soczewicy Papryka czerwona Ogórek świeży Pomidor Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa z mlekiem ( 7 )</p> <p><b>II danie</b> Filet z miruny w chrupiącej panierce (1, 3, 4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej Sok wieloowocowy</p> <p><b>Zupa</b> Kalafiorowa ( 1, 7, 9 )</p> <p><b>Deser</b> Sałatka owocowa</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.