

# *Jadłospis*

20.06 – 23.06.2022

<b>DZIEŃ TYGODNIA</b>	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>
<b>ZUPA</b>	GULASZOWA ( 1, 9 )	BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM ( 1, 3, 7, 9 )	JARZYNOWA ( 1, 7, 9 )	KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY ( 1, 3, 9 )	
<b>DANIE GŁÓWNE</b>	KLUSKI NA PARZE POLANE SOSEM ŚMIETANOWO - TRUSKAWKOWYM ( 1, 3, 7 )  KOMPOT WIELOOWOCOWY	RISOTTO Z WARZYWAMI Z SOSEM PIECZARKOWYM ( 1, 7 )  KOMPOT WIELOOWOCOWY	GOŁABKI Z MŁODEJ KAPUSTY W SOSIE POMIDOROWYM ( 1, 7 ) ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIZZA MARGHERITA ( 1 )  KOMPOT WIELOOWOCOWY	
<b>DESER</b>	BANAN	GALARETKA Z TRUSKAWKAMI	ARBUZ	BATON TWAROGOWY „MLECZNA KANAPKA” ( 7 )	

- 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.