

JADŁOSPIS - CZERWIEC 2022

| Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
|--|---|--|---|--|
| <p>06.06.2022 Śniadanie: Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Papryka czerwona Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Krupnik ryżowy (9)</p> <p>II danie: Kolorowy kociołek z warzywami (1, 7) Kasza jęczmienna Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Truskawki</p> | <p>07.06.2022 Śniadanie: Chałka drożdżowa z kruszonką (1,3,7) Masło (7) Dżem truskawkowy / brzoskwinowy niskośłodzony Kakao(7)</p> <p>Zupa: Kalafiorowa z zieloną natką pietruszki (1,7,9)</p> <p>II danie: Udko z kurczaka Ziemniaki Sałata ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Deser czekoladowy Zuzia (7)</p> | <p>08.06.2022 Śniadanie: Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Twarożek ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem Sałata Pomidorki koktajlowe Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Jarzynowa (1, 7, 9)</p> <p>II danie: Makaron Penne ze szpinakiem (1, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Koktajl malinowy (7)</p> | <p>09.06.2022 Śniadanie: Płatki ryżowe na mleku(7) Bułka pszenna z sezamem(1,11) Masło(7) Połudwica sopocka Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Rosół z makaronem (1,3,9)</p> <p>II danie: Nuggetsy (1, 3, 7) Ryż paraboliczny Surówka z kapusty młodej Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Banan</p> | <p>10.06.2022 Śniadanie: Pasta rybna (4) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Jajka na twardo (3) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata owocowa z żurawiną</p> <p>Zupa: Botwinka (1, 7, 9)</p> <p>II danie: Pierogi ukraińskie / Kluski leniwe (1, 7) Sok pomarańczowy</p> <p>Deser: Jabłko</p> |

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen 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.