

JADŁOSPIS- WRZESIEŃ 2022

<p>19.09.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Polędwica sopocka (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Łazanki z kiszoną kapustą (1, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik z kaszą jęczmienną z zieloną natką pietruszki(1,7,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>20.09.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Pulpety drobiowe w sosie śmietanowo- ziołowym (1,3,7,9) Kasza jęczmienna (1) Surówka z ogórka kiszzonego i papryki</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z fasolką szparagową(1,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mleczna kanapka (7)</p>	<p>21.09.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb żytni ze słonecznikiem (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Humus z suszonymi pomidorami – wyrób własny Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao Mleko(7)</p> <p><u>II danie</u> Ryż zapiekany z jabłkami polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1,3,7,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Śliwki węgierki</p>	<p>22.09.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Kluski lane na mleku (1, 3, 7) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Udka z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Mizeria (7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Kapuśniak (1,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Arbuz</p>	<p>23.09.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Jajka na twardo (3) Ser żółty Królewski (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>II danie</u> Kotlet warzywno - rybny (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z marchewki i jabłek (7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz ukraiński (1,7,9)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretki z owocami</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.