

## JADŁOSPIS- WRZESIEŃ 2022

<p>26.09.2022</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b> Kasza manna na mleku (1,7) Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><b><u>II danie</u></b> Spaghetti z sosem bolognese(1,3,9)</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Ogórkowa (1,7,9)</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Drożdżówka z serem ( 1, 3, 7 )</p>	<p>27.09.2022</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b> Rogal maślany (1) Masło (7) Dżem wiśniowy/brzoskwiniowy niskosłodzony Chleb pszenno-żytni(1) Szynka delikatesowa z kurcząt ( 1, 9, 10, 11 ) Szcypiorek Papryka czerwona Pomidor Sałata Kakao (7)</p> <p><b><u>II danie</u></b> Potrawka z kurczaka ( 1, 7 ) Ryż paraboliczny Marchew Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Fasolowa ( 1, 9)</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Kisiel z jabłkiem</p>	<p>28.09.2022</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b> Bagietka wieloziarnista(1) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Ketchup Herbata z cytryną</p> <p><b><u>II danie</u></b> Naleśniki z twarogiem polane sosem śmietanowym i musem truskawkowym ( 1, 3, 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Żurek z jajkiem i kiełbasą (1,7,9)</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Śliwki węgierki</p>	<p>29.09.2022</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b> Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło ( 7 ) Szynka konserwowa ( 1, 9, 10, 11 ) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><b><u>II danie</u></b> Filet z piersi kurczaka ( 1, 3, 7 ) Ziemniaki ( 1 ) Surówka z kapusty pekińskiej, papryki i ogórka ( 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Owocowa z makaronem</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jabłko</p>	<p>30.09.2022</p> <p><b><u>Śniadanie</u></b> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta jajeczna ze szcypiorkiem (3,7) Ser żółty Salami(7) Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Sałata Herbata z cytryną</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kostka rybna panierowana (1,3,4,7) Ziemniaki z koperkiem Surówka Colesław z kapusty białej Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Krem dyniowy z groszkiem ptysowym (7,9)</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jogurt owocowy ( 7 )</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.

