

JADŁOSPIS- PAŹDZIERNIK 2022

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>03.10.2022 <u>Śniadanie</u> Bułka grahamka(1) Masło(7) Ser żółty Salami(7) Polędwica sopocka (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Zupa gulaszowa(1,9)</p> <p><u>II danie</u> Pierogi leniwe z masłem i bułka tartą (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Koktajl malinowy(7)</p>	<p>04.10.2022 <u>Śniadanie</u> Kluski lane na mleku(7) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szyńka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa(1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Gulasz segedyński (1,9) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Śliwka Renkloda</p>	<p>05.10.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Twarożek ze szcypiorkiem i śmietaną(7) Rzodkiewka Sałata Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Szczawiowa z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kluski na parze z truskawkami i sosem śmietanowym(1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</p>	<p>06.10.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Szyńka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z ryżem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet pożarski (1,3,7) Ziemniaki Sałata ze śmietaną(7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Winogrona</p>	<p>07.10.2022 <u>Śniadanie</u> Bagietka (1) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Ser żółty Salami (7) Sałata Papryka czerwona Rzodkiewka Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Neapolitańska z makaronem i serem żółtym(1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Ryba panierowana(1,3,4) Ziemniaki Surówka z kapusty białej, marchewki, kukurydzy z oliwą i ziołami Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretka owocowa</p>

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.