

JADŁOSPIS- PAŹDZIERNIK 2022

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>10.09.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Ser żółty królewski(7) Szynka konserwowa Pomidorki koktajlowe Szcypiorek Sałata Rzodkiewka Ogórek Kakao Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Grycikowa na rosole (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Spagetti bolognese (1,3,7,9) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> jabłko</p>	<p>11.10.2022 <u>Śniadanie</u> Płatki jęczmienne(1) Mleko(7) Żurawina suszona(12) Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Polędwica drobiowa Sałata Rzodkiewka Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik z kaszą jęczmienną (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet schabowy panierowany Ziemniaki z koperkiem Mizeria ze śmietaną (7)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</p>	<p>12.10.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana Pomidor Szcypiorek Sałata Rzodkiewka Ogórek zielony Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Kalafiorowa(1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kolorowy kociotek z mięsem drobiowym i warzywami(1,9) Kasza jęczmienna(1) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Kaszka manna z owocami (7)</p>	<p>13.10.2022 <u>Śniadanie 8:30</u> Bułka grahamka(1) Masło(7) Parówka z szynki Ketchup Pomidorki koktajlowe Sałata Szcypior Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa(1,7)</p> <p><u>Wycieczka plenerowa</u> Kiełbasa śląska keczup Bułka kajzerka soczek pomarańczowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p>	<p>14.10.2022 – dzień wolny od zajęć dydaktycznych</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pełnoziarnisty z dynią(1) Masło(7) Pasta z ciecierzycy Serek twarogowy śmietankowy Almette(7) Papryka czerwona Ogórek Kawa Inka Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Zupa owocowa(1,7)</p> <p><u>II danie</u> Kostka rybna z mintaja (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszanej kapusty Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</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.