

JADŁOSPIS- PAŹDZIERNIK 2022

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>24.10.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb staropolski (1) Masło(7) Ser żółty salami(7) Sałata Papryka czerwona Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Ogórek świeży Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz biały z jajkiem(1,3,7)</p> <p><u>II danie</u> Kurczak po chińsku(1) Ryż Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Koktajl owocowy własnego wyrobu (7)</p>	<p>25.10.2022 <u>Śniadanie</u> Kluski lane na mleku (1, 3, 7) Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Szynka wiejska Sałata Pomidor Ogórek kiszony Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Fasolowa (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet pożarski (1) Ziemniaki Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Śliwka Renkloda</p>	<p>26.10.2019 <u>Śniadanie</u> Chleb pełnoziarnisty z dynią(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana Serek topiony Hochland (7) Papryka czerwona Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem(1,3,7)</p> <p><u>II danie</u> Pierogi ruskie z okrasą (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jogurt polski owocowy (7)</p>	<p>27.10.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Polędwica drobiowa Sałata Pomidor Szcypiorek Ogórek świeży Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Grochowa (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Bitka schabowa w sosie własnym (1,7) Kasza jęczmienna(1) Marchewka z groszkiem Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>28.10.2022 <u>Śniadanie</u> Bułka grahamka(1) Masło(7) Pasta twarogowa ze szcypiorkiem i rzodkiewką (7) Jajko na twardo (3) Papryka czerwona Kakao(7)</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa (1, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pizza Margharitta (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p>

31.10.2022 dzień wolny od zajęć dydaktycznych

Śniadanie

Płatki owsiane(1)

Mleko(7)

Rodzynki

Chleb wiejski(1)

Masło(7)

Jajko na twardo(3)

Pasztet drobiowy

Papryka czerwona

Szcypiorek

Zupa

Z soczewicą (9)

II danie

Racuchy z jabłkami (1,3,7)

Kompot wieloowocowy

Podwieczorek

Ciasteczka wielozbożowe (1, 3, 7)

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.