

Jadłospis

24.10 – 28.10.2022

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	<i>BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM (1, 3, 7, 9)</i>	<i>FASOŁOWA (1, 9)</i>	<i>POMIDOROWA Z MAKARONEM (1, 3, 7, 9)</i>	<i>GROCHOWA (1, 9)</i>	<i>OGÓRKOWA (1, 7, 9)</i>
DANIE GŁÓWNE	<i>KURCZAK PO CHIŃSKU (1) RYŻ PARABOLICZNY KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>KOTLET POŻARSKI (1, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO I PAPRYKI KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>PIEROGI UKRAIŃSKIE Z OKRASĄ (1, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>BITKA SCHABOWA W SOSIE WŁASNYM (1, 7) KASZA JĘCZMIENNA MARCHEWKA Z GROSZKIEM KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>PIZZA MARGHARITTA (1, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>
DESER	<i>KOKTAJL OWOCOWY (7)</i>	<i>ŚLIWKA RENKLODA</i>	<i>JOGURT POLSKI Z BRZOSKWINIĄ I MARAKUJĄ (7)</i>	<i>JABŁKO</i>	<i>BANAN</i>

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen 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.