

**JADŁOSPIS- LISTOPAD 2022**

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>14.11. 2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>            Bułka pszenna z dynią(1)            Masło(7)            Polędwica sopocka (1,9,10,11)            Rzodkiewka            Szczypiorek            Pomidor            Ogórek świeży            sałata            Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>            Kapuśniak z kiszanej kapusty ( 1, 9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>            Makaron z serem i truskawkami polany delikatnym sosem śmietanowym(1,3,7)            Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>            Jabłko</p>	<p><b>15.11. 2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>            Chleb wiejski z makiem(1)            Masło(7)            Ser żółty Królewski(7)            Pomidor            Sałata            Papryka kolorowa            Szczypiorek            Rzodkiewka            Kawa Inka(1)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>            Grysikowa (1)</p> <p><b><u>II danie</u></b>            Węgierski kociotek z mięsem wieprzowym ( 1, 9 )            Pampuchy ( 1, 3, 7 )            Ogórek kiszony            Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>            Koktajl jagodowy(7)</p>	<p><b>16.11. 2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>            Kluski lane na mleku ( 1, 3 7 )            Chleb pszenno-żytni (1)            Masło(7)            Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11)            Ogórek kiszony            Papryka czerwona            Sałata            Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>            Gulaszowa (1,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>            Kurczak po chińsku(1)            Ryż            Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>            Kisiel</p>	<p><b>17.11.22022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>            Chleb staropolski (1)            Masło(7)            Szynka konserwowa (1,9,10,11)            Ogórek zielony            Pomidor            Sałata            Szczypiorek            Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>            Rosół z makaronem (1,3,7,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>            Kotlet pożarski ( 1, 3, 7 )            Ziemniaki            Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem i prażonymi pestkami dyni(7)            Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>            Mandarynka</p>	<p><b>18.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>            Bagietka pszenna (1)            Masło(7)            Jajecznica (3)            Sałata            Ogórek zielony            Pomidorki koktajlowe            Szczypiorek            Kakao(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>            Zupa z soczewicą (1,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>            Ryba saute (1,4)            Ziemniaki            Surówka z kapusty pekińskiej, z kukurydzą, papryką czerwoną, i prażonym słończnikiem            Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>            Banan</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.

