

**JADŁOSPIS- LISTOPAD 2022**

<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<p><b>21.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Płatki jęczmienne(1)  Mleko(7)  Morele suszone (12)  Chleb słonecznikowy(1)  Masło(7)  Paszтет drobiowy (1,9,10,11)  Ogórek kiszony  Papryka czerwona  Szcypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Kalafiorowa (1,7,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Spagetti bolognese ( 1, 3, 7 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Jogurt probiotyczny ( 7 )</p>	<p><b>22.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb wiejski z makiem(1)  Masło(7)  Szynka drobiowa (1,9,10,11)  Pomidor koktajlowy  Sałata  Rzodkiewka  Szcypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Ogórkowa(1,7,9)</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kotlet schabowy ( 1, 3, 7 )  Ziemniaki  Surówka z selera, marchewki i jabłka ( 7 ,9 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Jabłko</p>	<p><b>23.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb pszenno-żytni(1)  Masło(7)  Parówka z szynki  Ketchup  Pomidorki koktajlowe  Sałata  Rzodkiewka  Szcypior  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Barszcz biały z jajkiem ( 1, 3, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Pierogi ruskie ze śmietaną ( 1, 3, 7 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Gruszka</p>	<p><b>24.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chałka drożdżowa (1,3,7)  Chleb wiejski (1)  Masło(7)  Dżem wiśniowy niskosłodzony  Miód  Ser edamski ( 7 )  Kakao(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Jesienna z zielonym groszkiem ( 1, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Gołąbki w sosie pomidorowym ( 1, 3, 7 )  Ziemniaki</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Mandarynka</p>	<p><b>25.11.2022</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Bułka z sezamem (1)  Masło(7)  Pasta z cieciorci i pomidorów suszonych  Serek twarogowy  śmietankowy Almette(7)  Rzodkiewka  Szcypiorek  Papryka czerwona  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Zupa serowa ( 1, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kotlet rybny ( 1 ,3, 4 )  Ziemniaki  Surówka z kapusty kiszonej  Sok jabłkowy  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Galaretką z owocami</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.

