

Jadłospis

21.11 – 25.11.2022

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	KALAFIOROWA (1, 7, 9)	OGÓRKOWA (1, 7, 9)	BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM (1, 3, 7, 9)	JESIENNA Z ZIELONYM GROSZKIEM (1, 9)	SEROWA (1, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	SPAGETTI BOLOGNESE (1, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOTLET SCHABOWY (1, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z SELERA, MARCHEWKI I JABŁKA (7, 9) KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ (1, 3) KOMPOT WIELOOWOCOWY	GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (1, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOTLET RYBNY (1, 3, 4) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ SOK JABŁKOWY
DESER	JOGURT PROBIOTYCZNY (7)	JABŁKO	GRUSZKA	MANDARYNKA	GALARETKA Z OWOCAMI

- 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.