

JADŁOSPIS – GRUDZIEŃ 2022

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>19.12.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Polędwica sopocka (1, 9, 11, 12) Ogórek zielony Sałata Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Żurek z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Łazanki z kapustą kiszoną(1,3)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Deser mleczny (7)</p> | <p>20.12.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno – żytni (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Płatki owsiane na mleku (7) Jajko na twardo (3) Sałata Rzodkiewka Szcypiorek Pomidor Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Filet z kurczaka w sosie śmietanowo- ziołowym (1,7) Kasza jęczmienna (1) Surówka z kapusty pekińskiej (7)</p> <p><u>Podwieczorek</u> Kompot wieloowocowy Banan</p> | <p>21.12.2022 <u>Śniadanie</u> Bułka grahamka (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Szynka konserwowa (1, 9, 11, 12) Sałata Rzodkiewka Szcypiorek Ogórek kiszony Kakao</p> <p><u>Zupa</u> Grochowa (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Makaron pene z sosem pomidorowo – ziołowym z parmezanem i rukolą(1,3,7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p> | <p>22.12.2022 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Serek Almette (7) Kiełbasa krakowska (1, 9, 11, 12) Sałata Rzodkiewka Szcypiorek Pomidor Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Grysikowa z kaszą manną (1, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kluski na parze polane sosem śmietanowo – truskawkowym (1, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</p> | <p>23.12.2022 – zaj. opiekuńczo - wychowawcze <u>Śniadanie</u> Bulka paryska (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Pasta z makreli i jajek (3, 4, 7) Ser Salami (7) Sałata Rzodkiewka Szcypiorek Papryka Kawa Inka</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z zielonym groszkiem(1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Pierogi leniwe z masłem (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Smothie owocowe</p> |
|---|--|--|--|---|

- W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen skład potraw dostępny u intendenta.
- Jadłospis może ulec zmianie

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.

