

JADŁOSPIS – GRUDZIEŃ 2022

<p>05.12.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Chleb razowy (1) Masło(7) Polędwica sopocka Ketchup Pomidorki koktajlowe Sałata Rzodkiewka Szcypior Kawa Inka (7)</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa(1,7)</p> <p><u>II danie</u> Gulasz segedyński(1, 9) Kasza gryczana (1, 3, 7) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>06.12.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Kluseczki lane na mleku (7) Chleb wiejski z makiem (1) Chleb razowy (1) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek kiszony Pomidor Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Gulaszowa (1,9)</p> <p><u>II danie</u> Naleśniki z twarogiem polane sosem śmietanowo – jagodowym (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Słodka niespodzianka</p>	<p>07.12.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy (1) Chleb staropolski(1) Masło(7) Kiełbasa krakowska drobiowa z indyka Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Kakao(7)</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z brokułami (1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym (1, 3, 7) Surówka z czerwonej kapusty</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jogurcik waniliowy (7)</p>	<p>08.12.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy (1) Bułka z ziarnami (1) Masło(7) Pasta jajeczna (4,7) Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1,3,9)</p> <p><u>II danie</u> Pulpet drobiowy w sosie ziołowym (1,7) Kasza jęczmienna (1) Surówka z marchwi i jabłka z prażonymi pestkami dyni(7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mandarynka</p>	<p>09.12.2022</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy (1) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Serek twarogowy śmietankowy Almette(7) Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Owocowa zabieleniana (1, 3, 7)</p> <p><u>II danie</u> Kostka rybna panierowana(1,4,7) Ryż paraboliczny po meksykańsku Surówka z kapusty pekińskiej, z kukurydzą, papryką czerwoną, i prażonym słonecznikiem z sosem jogurtowo-ziołowym(7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretką z truskawkami</p>
---	--	--	---	---

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

