

# *Jadłospis*

19.12 – 23.12.2022

<b>DZIEŃ TYGODNIA</b>	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>
<b>ZUPA</b>	ŻUREK Z JAJKIEM ( 1, 3, 7, 9 )	ROSÓŁ Z MAKARONEM ( 1, 3, 9 )	GROCHOWA ( 1, 9 )	GRYSIKOWA Z KASZĄ MANNĄ ( 1, 3, 9 )	JARZYNOWA Z GROSZKIEM ( 1, 7, 9 )
<b>DANIE GŁÓWNE</b>	ŁAZANKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ  KOMPOT WIELOOWOCOWY	FILET Z KURCZAKA W SOSIE SMIETANOWO – ZIOŁOWYM ( 1, 7 ) KASZA JECZMIENNA ( 1 ) SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, OGÓRKA I PAPRYKI KOMPOT WIELOOWOCOWY	MAKARON PENE Z SOSEM POMIDOROWO – ZIOŁOWYM, Z PARMEZANEM I RUKOLĄ  KOMPOT WIELOOWOCOWY	KLUSKI NA PARZE POLANE SOSEM ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWYM ( 1, 3, 7 )  KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIEROGI LENIWE Z MASŁEM I BUŁKA TARTĄ ( 1,7 )
<b>DESER</b>	DESER MLECZNY	BANAN	JABŁKO	GRUSZKA	SMOTHIE OWOCOWE

- 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.