

# *Jadłospis*

02.01 – 05.01.2023

<b>DZIEŃ TYGODNIA</b>	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>
<b>ZUPA</b>	<i>BARSZCZ BIAŁY Z JAKIEM ( 1,3, 7, 9 )</i>	<i>JARZYNOWA Z NATKA PIETRUSZKI ( 1, 9 )</i>	<i>OGÓRKOWA ( 1, 7, 9 )</i>	<i>NEAPOLITAŃSKA Z MAKARONEM ( 1, 3, 9 )</i>	
<b>DANIE GŁÓWNE</b>	<i>MAKARON Z TWAROGIEM I SOSEM ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWYM ( 1, 3, 7 ) KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>GULASZ SEGEDYŃSKI Z WARZYWAMI ( 1, 9 ) KASZA GRYCZANA OGÓREK KISZONY  KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>KOTLET SCHABOWY ( 1, 3, 7 ) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM MIZERIA ZE ŚMIETANĄ ( 7 ) KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>WARZYWA Z MIĘSEM DROBIOWYM W SOSIE CHIŃSKIM ( 1, 9 ) RYŻ PARABOLICZNY  KOMPOT WIELOOWOCOWY</i>	<i>ŚWIĘTO TRZECH KRÓLI</i>
<b>DESER</b>	<i>OWOCE DO WYBORU</i>	<i>KISIEL Z TARTYM JABŁKIEM</i>	<i>MANDARYNKA</i>	<i>DESER MLECZNY „ ZUZIA ”</i>	

- *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.