

## JADŁOSPIS - STYCZEŃ 2023

<i>Poniedziałek</i>	<i>Wtorek</i>	<i>Środa</i>	<i>Czwartek</i>	<i>Piątek</i>
<p><b>02.01.2023</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb wiejski z makiem(1)  Masło(7)  Serek śmietankowy  Almette (7)  Sałata  Pomidor  Szczypiorek  Kakao  Mleko(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Barszcz biały z jajkiem ( 1, 3, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Makaron z serem i sosem truskawkowo - śmietanowym ( 1, 3, 7 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Owoce do wyboru</p>	<p><b>03.01.2023</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb staropolski(1)  Masło(7)  Parówka z szynki  Ketchup  Pomidorki koktajlowe  Sałata  Szcypior  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Jarzynowa z zieloną natką pietruszki ( 1, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Gulasz segedyński z warzywami i mięsem wieprzowym ( 1, 9 )  Kasza gryczana, ogórek kiszony  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Kisiel z jabłkiem</p>	<p><b>04.01.2023</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Bułka grahamka(1)  Masło(7)  Szynka konserwowa  Ogórek zielony  Sałata  Szczypiorek  Kawa Inka ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Ogórkowa ( 1, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kotlet schabowy ( 1, 3, 7 )  Ziemniaki z koperkiem  Mizeria ze śmietaną ( 7 )  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Mandarynka</p>	<p><b>05.01.2023</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb słonecznikowy(1)  Masło(7)  Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11)  Sałata  Rzodkiewka  Ogórek kiszony  Szczypiorek  Herbatka zimowa z przyprawami korzennymi (goździk, cynamon, skórka pomarańczy, imbir)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Neapolitańska z makaronem ( 1, 3, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Warzywa z mięsem drobiowym po chińsku  Ryz paraboliczny  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Deser mleczny Zuzia ( 7 )</p>	<p><b>06.01.2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ŚWIĘTO TRZECH KRÓLI</b></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.