

JADŁOSPIS- STYCZEŃ 2023

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>30.01.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1) Chleb razowy (1) Masło(7) Ser salami(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Sałata Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Zupa krem paprykowy (1, 7 , 9)</p> <p><u>II danie</u> Rissotto z kolorowymi warzywami polane sosem śmietanowo – pieczarkowym (1, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mandarynka</p>	<p>31.01.2023 <u>Śniadanie</u> Płatki jaglane Mleko(7) Chleb staropolski(1) Pasta z soczewicy i pomidorów suszonych w oleju (7) Masło(7) Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p><u>Zupa</u> Żurek z jajkiem (1, 3, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pieczone udko z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Surówka z selera z mandarynkami (9) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>01.02.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb tostowy(1) Chleb razowy (1) Tosty z szynką konserwową i serem żółtym (1, 7) Masło(7) Ketchup Pomidorki koktajlowe Sałata Szcypior Kawa Inka (7)</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1, 3, 9)</p> <p><u>II danie</u> Ryż zapiekany z musem truskawkowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p>	<p>02.02.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb słonecznikowy(1) Chleb razowy (1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Sałata Rzodkiewka Ogórek kiszony Szcypiorek Herbatka zimowa z przyprawami korzennymi (goździk, cynamon, skórka pomarańczy, imbir)</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z fasolką szparagową (1, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym (1, 7) Kasza jęczmienna (1) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretka z owocami</p>	<p>03.02.2023 <u>Śniadanie</u> Bułka grahamka(1) Chleb razowy (1) Masło(7) Serek śmietankowy Almette (7) Pasta jajeczna (3, 7) Sałata Pomidor Szcypiorek Kakao Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz czerwony zabieleny(1, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kostka rybna (1, 3, 4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z białej rzodkwi (7) Sok jabłkowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Pomarańcza</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.

