

16.01.2023 <u>Śniadanie</u>	17.01.2022 <u>Śniadanie</u>	18.01.2022 <u>Śniadanie</u>	19.01.2022 <u>Śniadanie</u>	20.01.2022 <u>Śniadanie</u>
Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Paszтет drobiowy(1,9,10,11) Rzodkiewka Szcypiorek Pomidor Sałata Herbata z cytryną	Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Kluski lane na mleku (1, 3, 7) Polędwica sopocka Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Herbatka z dziką różą i hibiskusem	Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Pasta z soczewicy i pomidorów suszonych w oleju (7) Ogórek kiszony Papryka czerwona Kakao(7)	Bułka kajzerka(1) Masło(7) Szynka drobiowa Pomidor Ogórek świeży Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną	Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta z makreli ze szczypiorkiem (7) Ser żółty gouda (7) Pomidor Papryka czerwona Szcypiorek Ogórek zielony Kawa Inka (7)
<u>Zupa</u> Kalafiorowa (1, 7 , 9)	<u>Zupa</u> Kapuśniak ze słodkiej kapusty (1, 9)	<u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1, 3, 9)	<u>Zupa</u> Zupa gulaszowa (1, 9)	<u>Zupa</u> Piracka zupa (1, 4, 9)
<u>II danie</u> Makaron Spaghetti z sosem bolognese (1, 3) Kompot wieloowocowy	<u>II danie</u> Filet z piersi kurczaka panierowany (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy	<u>II danie</u> Hryczanki z sosem pieczarkowym (1, 3) Surówka z kapusty białej z warzywami (7) Kompot wieloowocowy	<u>II danie</u> Kluski leniwe z masłem i bułką tartą (1, 7) Kompot wieloowocowy	<u>II danie</u> Pizza Margherita z serem, sosem pomidorowym i bazylią (1,7) Sok pomarańczowy
<u>Podwieczorek</u> Koktajl truskawkowy (7)	<u>Podwieczorek</u> Mandarynka	<u>Podwieczorek</u> Deser mleczny (7)	<u>Podwieczorek</u> Banan	<u>Podwieczorek</u> Jabłko

- *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.