

<p>09.01.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Kiełbasa krakowska drobiowa z indyka (1,9,10,11) Ogórek świeży Sałata Pomidor Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Grochowa (1, 9)</p> <p><u>II danie</u> Ryż zapiekany z jabłkami, cynamonem polany sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mandarynka</p>	<p>10.01.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb staropolski(1) Masło(7) Szynka wiejska gotowana (1,9,10,11) Sałata Ogórek kiszony Papryka czerwona Kawa inka(7)</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1, 3, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Zapiekanka z mięsem drobiowym z brokułami (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>11.01.2023 <u>Śniadanie</u> Chałka drożdżowa(1,3,7) Masło(7) Dżem truskawkowy Niskosłodzony Miód Twaróg ze śmietaną(7) Herbatka miętowa</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik z kasza jęczmienną (1, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet mielony (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p>	<p>12.01.2022 <u>Śniadanie</u> Tosty z szynką, żółtym serem i ketchupem(1,3,7) Ogórek Szcypiorek Rzodkiewka Pomidor</p> <p>Herbata malinowo - żurawinowa</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa (1, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kluski na parze (1, 3) Gulasz meksykański (1, 9) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Budyń waniliowy (7)</p>	<p>13.01.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Hummus z pieczoną marchewką i papryką (11) Rzodkiewka Pomidor Ogórek świeży Szcypiorek Kakao(7)</p> <p><u>Zupa</u> Zupa Shrek z zielonego groszku (1, 9)</p> <p><u>II danie</u> Ryba w sosie z warzyw (1, 4, 9) Ziemniaki z koperkiem Sok jabłkowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</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.

