

JADŁOSPIS- STYCZEŃ 2023

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>30.01.2023 Śniadanie 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>Zupa Zupa krem paprykowy (1, 7 , 9)</p> <p>II danie Rissotto z kolorowymi warzywami polane sosem śmietanowo – pieczarkowym (1, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Mandarynka</p>	<p>31.01.2023 Śniadanie 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>Zupa Żurek z jajkiem (1, 3, 7, 9)</p> <p>II danie Pieczone udko z kurczaka Ziemniaki z koperkiem Surówka z selera z mandarynkami (9) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>01.02.2023 Śniadanie 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>Zupa Rosół z makaronem (1, 3, 9)</p> <p>II danie Ryż zapiekany z musem truskawkowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>02.02.2023 Śniadanie 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>Zupa Jarzynowa z fasolką szparagową (1, 7, 9)</p> <p>II danie Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym (1, 7) Kasza jęczmienna (1) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Galaretka z owocami</p>	<p>03.02.2023 Śniadanie Bułka grahamka(1) Chleb razowy (1) Masło(7) Serek śmietankowy Almette (7) Pasta jajeczna (3, 7) Sałata Pomidor Szcypiorek Kakao Mleko(7)</p> <p>Zupa Barszcz czerwony zabieleny(1, 7, 9)</p> <p>II danie Kostka rybna (1, 3, 4) Ziemniaki z koperkiem Surówka z białej rzodkwi (7) Sok jabłkowy</p> <p>Podwieczorek Pomarańcza</p>

<p>Poniedziałek 06.02.2023 Śniadanie Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Połudwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidor Sałata Szcypiorek Ogórek świeży Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Ogórkowa (1, 7, 9)</p> <p>II danie Makaron Carbonara (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>Wtorek 07.02.20223 Śniadanie Płatki czekoladowe na mleku (1) Mleko(7) Rodzynki (12) Chleb z ziarnami (firmowy) (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p>Zupa Z soi (1, 9)</p> <p>II danie Gołąbki z sosem pomidorowym (1, 7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Kaszka z owocami (1, 7)</p>	<p>Środa 08.02.2023 Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta z gotowanej fasoli Ser żółty Królewski(7) Pomidorki koktajlowe Szcypiorek Rzodkiewka Herbatka z dziką różą i hibiskusem</p> <p>Zupa Krupnik z kaszą (1, 9)</p> <p>II danie Kotlet schabowy (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>Czwartek 09.02.2023 Śniadanie Chleb staropolski(1) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Pomidor Sałata Ogórek zielony Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Pomidorowa ryżem (7)</p> <p>II danie Naleśniki z twarogiem (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Mandarynka</p>	<p>Piątek 10.02.2023 Śniadanie Chleb słonecznikowy(1) Masło(7) Jajecznica na maśle z szczypiorkiem(7) Papryka czerwona Szcypiorek Rzodkiewka Kakao Mleko(7)</p> <p>Zupa Owocowa z makaronem (1, 3, 7)</p> <p>II danie Filet z okonia w panierce (1, 3, 4, 7) Kolorowy ryż Surówka z ogórka kiszzonego z czerwoną cebulką Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Budyń czekoladowy (1, 7)</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.

