

JADŁOSPIS- PÓŁKOLONIE ZIMOWE 2023

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
13.02.2023 <u>Śniadanie: 8:30</u>	14.02.2023 <u>Śniadanie: 8:30</u>	15.02.2023 <u>Śniadanie: 8:30</u>	16.02.2023 <u>Śniadanie: 8:30</u>	17.02.2023 <u>Śniadanie: 8:30</u>
<p>Butka pszenna (1d)</p> <p>Chleb razowy (1b)</p> <p>Jajecznica ze szczypiorkiem (3, 7)</p> <p>Szynka wieprzowa (1,9,10,11)</p> <p>Sałata</p> <p>Szczypiorek</p> <p>Masło (7)</p> <p>Herbata z cytryną</p> <p><u>Obiad: 13:30</u></p> <p>Ogórkowa (1, 7, 9)</p> <p>Spagetti bolognese z warzywami i mięsem wieprzowym (1a. 3)</p> <p>Ogórek kiszony</p> <p>Kompot</p> <p>Koktail malinowy (<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>Chleb jasny (1a)</p> <p>Chleb razowy (1b)</p> <p>Twarożek (7)</p> <p>Parówki z szynki (1,9,10,11)</p> <p>Sałata</p> <p>Pomidor</p> <p>Masło (7)</p> <p>Kakao na mleku (7)</p> <p><u>Obiad: 13:30</u></p> <p>Pomidorowa z makaronem (1a, 3, 7, 9)</p> <p>Kotleciki Szu Szu z mięsa drobiowego (3, 7)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem</p> <p>Sałata ze śmietaną (7)</p> <p>Kompot</p> <p>Sałatka owocowa (<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>Chleb jasny (1c)</p> <p>Chleb razowy (1b)</p> <p>Płatki jaglane na mleku (1, 7)</p> <p>Kiełbasa żywiecka (1,9,10,11)</p> <p>Ogórek konserwowy</p> <p>Sałatka jarzynowa (7)</p> <p>Pomidor Rzodkiewka</p> <p>Masło (7)</p> <p>Herbata owocowa</p> <p><u>Obiad: 13:30</u></p> <p>Rosół z makaronem (1a, 3, 9)</p> <p>Racuchy z jabłkiem (1, 7)</p> <p>Kompot</p> <p>Galaretka owocowa z bitą śmietaną</p> <p>(<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>Chleb jasny (1 c)</p> <p>Chleb razowy (1b)</p> <p>Serek topiony Hochland (7)</p> <p>Jajko (3)</p> <p>Ogórek świeży</p> <p>Masło (7)</p> <p>Sałatka jarzynowa (7)</p> <p>Herbata z cytryną</p> <p><u>Obiad: 13:30</u></p> <p>Krupnik z kaszą (1c, 9)</p> <p>Gulasz w ciemnym sosie pieczeniowym (1)</p> <p>Kopytka (1a)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Paczek z marmoladą (1, 7)</p> <p>(<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>Rogal maślany (1 a)</p> <p>Chleb razowy (1b)</p> <p>Pasta z makreli (4, 7)</p> <p>Ser żółty (7)</p> <p>Papryka świeża</p> <p>Masło (7)</p> <p>Dżem niskosłodzony</p> <p>Miód</p> <p>Kawa Inka na mleku (7)</p> <p><u>Obiad: 13:30</u></p> <p>Barszcz ukraiński (1a, 7, 9)</p> <p>Pizza margharitta (1, 7)</p> <p>Sok jabłkowy</p> <p>Kolorowe smoothie (<i>własnego wyrobu</i>)</p>

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
 - a. Pszenica
 - b. Żyto
 - c. Jęczmień
 - d. Owies
 - e. 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.