

<p>Poniedziałek <u>Śniadanie</u> 06.03.2022 Chleb z pestkami dyni(1a) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Polędwica sopocka(1a,9,10,11) Pomidor Sałata Szcypiorek Ogórek świeży Herbata malinowa z żurawiną</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz biały z jajkiem (1a, 3, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Ryż zapiekany z jabłkami cynamonem polany sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Pomarańcza</p>	<p>Wtorek <u>Śniadanie</u> 07.03.2022 Płatki jaglane (1a) Mleko(7) Śliwki suszone(12) Rodzynki suszone(12) Chleb słonecznikowy (1) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Ser salami (7) Sałata Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pierś z kurczaka panierowana (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p>	<p>Środa <u>Śniadanie</u> 08.03.2022 Chleb pszenno-żytni (1a, b) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Twarożek ze szcypiorkiem (7) Sałatka warzywna (7) Kiełbasa krakowska z indykiem (1,9,10,11) Papryka czerwona Ogórek kiszony Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p><u>Zupa</u> Wiosenna z zielonym grozkiem (1a, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pieczeń rzymska w sosie własnym Kasza jęczmienna (1c) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Gruszka</p>	<p>Czwartek <u>Śniadanie</u> 09.03.2022 Bułka pszenna z sezamem(1a,11) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao(7)</p> <p><u>Zupa</u> Fasolowa (1a, 9)</p> <p><u>II danie</u> Makaron penne z kurczakiem i sosem szpinakowo – śmietanowym (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Serek biszkoptowy (7)</p>	<p>Piątek <u>Śniadanie</u> 10.03.2022 Bułka paryska (1a) Miód, dżem niskosłodzony Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Pasta jajeczna z serem żółtym (7) Serek śmietankowy Almette(7) Sałata Papryka czerwona Szcypiorek Kawa zbożowa(1,7)</p> <p><u>Zupa</u> Owocowa z makaronem (1a, 7)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet rybny (1a, 3, 4,7) Kolorowy ryż Sałata ze śmietaną (7) Sok wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Andruty (1a, 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
 - 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.