

## JADŁOSPIS- MAJ 2023

<p><b>22.05.2023</b> <b>Śniadanie</b> Chleb pszenno-żytni (1a, b) Chleb razowy ( 1b, c, d, e ) Masło(7) Kiełbasa żywiecka (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kawa Inka ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Ogórkowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Makaron świderki z sosem pomidorowo – warzywnym ( 1a, 3 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Koktajl truskawkowy ( 7 )</p>	<p><b>23.05.2023</b> <b>Śniadanie</b> Chleb słonecznikowy (1a) Chleb razowy ( 1b, c, d, e ) Masło(7) Polędwica sopocka (1,9,10,11) Ser Mozzarella ( 7 ) Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Rzodkiewka Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Pomidorowa z ryżem ( 1a, 7, 9 ) Kiwi</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kotlet schabowy panierowany ( 1a,3, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Mizeria ze śmietaną ( 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Kiwi</p>	<p><b>24.05.2023</b> <b>Śniadanie</b> Chleb wiejski z makiem (1a) Zupa mleczna – płatki owsiane z bakaliami ( 7 ) Szynka gotowana (1,9,10,11) Sałata Masło (7) Ogórek kiszony Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Herbata owocowa z marakują</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Grochowa ( 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Gulasz myśliwski ( 1a, ) Kasza jaglana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Kaszka manna z sokiem malinowym ( 1a )</p>	<p><b>25.05.2023</b> <b>Śniadanie</b> Tartinki - mini kanapeczki z bagietki pszennej (1a) Chleb razowy ( 1b, c, d, e ) Pieczeń warzywno – mięsna własnego wyrobu ( 3, 9 ) Serek śmietankowy (7) Rzodkiewka Ogórek zielony Papryka czerwona Szynka drobiowa (1,9,10,11) Pomidorki koktajlowe Kakao (7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Zupa fasolkowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Pizza Margherita ( 1a, 3, 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Banan</p>	<p><b>26.05.2023</b> <b>Śniadanie</b> Chleb z dynią (1a) Chleb razowy ( 1b, c, d, e ) Masło (7) Jajecznica (3) Szcypiorek Pasta z twarogu (4) Pomidorki koktajlowe Papryka Pomidor Ogórek zielony Sałata Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Botwinka 9 1a. 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Ryba panierowana ( 1, 3, 4, 7 ) Ryz żółty Surówka z marchwi i jabłka ( 7 ) Sok jabłkowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jogurt owocowy ( 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.