

JADŁOSPIS- MAJ 2023

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>29.05.2023 Śniadanie Chleb pszenno-żytni (1a, b) Masło(7) Serek Kiri (7) Kiełbasa krakowska drobiowa (1,9,10,11) Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kawa Inka (7)</p> <p>Zupa Krupnik (1c, 9)</p> <p>II danie Makaron penne z sosem szpinakowym i mięsem drobiowym posypany serem, parmezanem i rukolą (1a, 3, 7)</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>30.05.2023 Śniadanie Kajzerka (1a) Chleb razowy (1b, c) Masło(7) Pasta z sera żółtego (4) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Żurek (1a, 3, 7, 9)</p> <p>II danie Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 1a) Kasza jęczmienna (1c) Surówka kopenhaska (z kapusty pekińskiej) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Jogurt kremowy (7)</p>	<p>31.05.2023 Śniadanie Chleb z pestkami dyni (1a) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p>Zupa Kapuśniak z kiszonej kapusty (1a, 9)</p> <p>II danie Udko pieczone w ziołach Ziemniaki z koperkiem Surówka z kiszzonego ogórka i papryki Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>01.06.2023 Śniadanie Płatki jaglane na mleku (7) Żurawina suszona(12) Rogal maślany (1) Chleb razowy (1b, c) Masło (7) Dżem niskosłodzony (różne smaki) Miód Herbata owocowa malinowa</p> <p>Zupa Z soczewicy czerwonej (9)</p> <p>II danie Pierogi ruskie z okrasą (1a, 3) Lemoniada</p> <p>Podwieczorek Galaretką z truskawką</p>	<p>02.06.2023 Śniadanie Chleb słonecznikowy (1a) Bagietka (1a) Masło(7) Jajko na twardo (3, 7) Serek topiony (7) Majonez Sałata Szcypiorek Papryka czerwona Pomidorki koktajlowe Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Kalafiorowa (1a, 7, 9)</p> <p>II danie Kostka rybna w sosie pieczarkowym (1a, 3, 4) Ziemniaki Surówka Colesław (z białej kapusty i marchwi) 7 Sok wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Andruty</p>

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen 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