

JADŁOSPIS- MAJ 2023

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>15.05.2023 Śniadanie Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Serek topiony (7) Szynka gotowana (1,9,10,11) Pomidor Ogórek zielony Sałata Szcypiorek Kawa Inka (7)</p> <p>Zupa Barszcz biały z jajkiem (1a, 3, 7 ,9)</p> <p>II danie Spagetti Bolognese (1a, 3, 7) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Kisiel z jabłkiem</p>	<p>16.05.2023 Śniadanie Kluski lane na mleku (1, 7) Morela, śliwka suszona(12) Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Polędwica drobiowa (1,9,10,11) Sałata Papryka czerwona Ogórek kiszony Szcypior Herbata owocowa</p> <p>Zupa Grysikowa (1a, 9)</p> <p>II danie Nuggetsy z kurczaka (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Sałata ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>17.05.2023 Śniadanie Chleb wiejski z makiem (1) Hot dogi z keczupem Ser żółty (7) Sałata Masło (7) Ogórek kiszony Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Krupnik ryżowy (9)</p> <p>II danie Pieczeń w sosie własnym (1a, 9) Kasza pęczak (1a) Mini marchewka z masełkiem Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Drożdżówka z budyniem (1a, 3, 7)</p>	<p>18.05.2023 Śniadanie Chleb z ziarnami słonecznika(1) Masło(7) Pieczeń węgierska (skład: mięso wieprzowe, papryka, przyprawy – <i>wyrób własny</i>) Ser żółty Salami(7) Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Fasolowa (9)</p> <p>II danie Kluski na parze polane sosem truskawkowym (1a, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>19.05.2023 Śniadanie Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Pasta jajeczna ze szcypiorkiem (3) Paluch z makiem (1, 3, 7) Dżem niskosłodzony Sałata Papryka czerwona Pomidorki koktajlowe Kakao (7)</p> <p>Zupa Zupa rybna (1a, 4, 9)</p> <p>II danie Naleśniki z twarogiem polane sosem śmietanowym (1a, 3, 7)</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p>Podwieczorek Galaretką z truskawką</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.