

Jadłospis

19.06 – 23.06.2023

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	PIECZARKOWA (1a, 7, 9)	POMIDOROWA Z MAKARONEM (1, 3, 7, 9)	BARSZCZ UKRAIŃSKI (1, 7, 9)	KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY (1, 9)	
DANIE GŁÓWNE	CHILI CON CARNE (DANIE MEKSYKAŃSKIE) (1, 7) RYŻ PARABOLICZNY KOMPOT WIELOOWOCOWY	NUGGETSY Z KURCZAKA (1a, 7) MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM MIZERIA Z OGÓRKÓW (7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	BITKA SCHABOWA W SOSIE WŁASNYM (1a, 7, 9) KASZA JĘCZMIENNA (1c) OGÓREK MAŁOSOLNY KOMPOT WIELOOWOCOWY	KLUSKI NA PARZE POLANE SOSEM ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWYM (1a, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO
DESER	TRUSKAWKI	ARBUZ	TRUSKAWKI	GALARETKA Z OWOCAMI	

- 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
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.