

Jadłospis

18.09 – 22.09.2023

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	SZCZAWIOWA Z JAJKIEM (1a, 3, 7, 9)	KAPUSNIAK ZE SŁODKIEJ KAPUSTY (1a,, 9)	OGÓRKOWA (1a, 7, 9)	ROSÓŁ Z MAKARONEM (1a, 3, 9)	KALAFIOROWA (1a, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKIEM I CYNAMONEM, POLANY SOSEM ŚMIETANOWYM (7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOTLET MIELONY (1a,) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM JARZYŃKA Z BURACZKÓW KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIEROGI UKRAIŃSKIE Z OKRASĄ (1, 3) KOMPOT WIELOOWOCOWY WODA	GULASZ SEGEDYŃSKI Z WARZYWAMI (1, 9) KASZA GRYCZANA OGÓREK KISZONY LEMONIADA	RYBA PANIEROWANA (1a, 3, 4) ZIEMNIAKI SURÓWKA Z BIAŁEJ RZODKWI (7) SOK JABŁKOWY
DESER	ŚLIWKI WĘGIERKI	GRUSZKA	KOKTAJL OWOCOWY (7)	JABŁKO	DESER CZEKOLADOWY „ZUZIA” (7)

- 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.