

Jadłospis

25.09 – 29.09.2023

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	JARZYNOWA (1a, 7, 9)	POMIDOROWA Z RYŻEM (1a, 7, 9)	ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ (1a, 3, 7, 9)	KRUPNIK RYŻOWY (9)	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY (1a, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	MAKARON SPAGETTI Z SOSEM BOLOGNESE (1a, 3) KOMPOT WIELOOWOCOWY	PULPETY DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (1a, 3, 7) KASZA JĘCZMIENNA (1c) SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA KOMPOT WIELOOWOCOWY	KLUSKI NA PARZE POLANE SOSEM ŚMIETANOWO – TRUSKAWKOWYM (1a, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	BITKA SCHABOWA W SOSIE WŁASNYM (1a, 7, 9) KASZA GRZYCZANA SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO I PAPRYKI KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOSTKA RYBNA PANIEROWANA (1a, 3, 4) ZIEMNIAKI SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ SOK POMARAŃCZOWY
DESER	ŚLIWKI WĘGIERKI	KOKTAJL MALINOWY (7)	WINOGRONA	GALARETKA POMARAŃCZOWA Z OWOCAMI	KASZKA MANNA Z OWOCAMI (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.