

JADŁOSPIS- PAŹDZIERNIK 2023

<p><b>Poniedziałek</b> <b>23.10.2023</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb pszenno-żytni(1a, b) Masło(7) Kiełbasa krakowska podsuszana (1,9,10,11) Serek kremowy z ziołami (7) Sałata Ogórek świeży Pomidor Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><b>TYDZIEŃ AMERYKAŃSKI</b></p> <p><b><u>Zupa</u></b> Grycikowa na rosole ( 1, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Hot dog z parówką i z warzywami z pomidorem, ogórkiem ( 1a ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Jabłko</p>	<p><b>Wtorek</b> <b>24.10.2023</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb wiejski z makiem (1a, b) Masło(7) Polędwica sopocka (1,9,10,11) Pomidor Szcypiorek Sałata Szcypior Ogórek świeży Kakao(7)</p> <p><b>TYDZIEŃ AMERYKAŃSKI</b></p> <p><b><u>Zupa</u></b> Grochówka kanadyjska ( 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Nuggetsy ( 1a, 3, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej ( 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Donaty ( 1a, 3, 7</p>	<p><b>Środa</b> <b>25.10.2023</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Kaszka kukurydziana na mleku ( 7 ) Morele suszone (12) Chleb z ziarnami (1a, b) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Szcypiorek Herbata jesienna owocowo- ziołowa z cytrusami</p> <p><b>TYDZIEŃ AMERYKAŃSKI</b></p> <p><b><u>Zupa</u></b> Zupa dyniowa ( 1a, 7 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Hamburger z warzywami z sałata, pomidorem, ogórkiem, cebulą, serem, ( 1a, 3, 7 ) Lemoniada</p> <p><b><u>Deser</u></b> Banan</p>	<p><b>Czwartek</b> <b>26.10.2023</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Szynka gotowana (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Sałata Ogórek świeży Pasta Guacamole podana na krakersach ( 1a, 3, 7 ) Kawa zbożowa(1,7) Mleko ( 7 )</p> <p><b>TYDZIEŃ AMERYKAŃSKI</b></p> <p><b><u>Zupa</u></b> Zupa kalifornijska z cukinii ( 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kentucky – smażone udka z kurczaka Kolorowy ryż Fasolka szparagowa ( 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Mufinka ( 1a, 3, 7 )</p>	<p><b>Piątek</b> <b>27.10.2023</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Paluch drożdżowy (1a) Masło(7) Twarożek ze śmietaną (7) Miód Sałata Papryka czerwona Rzodkiewka Ogórek Szcypiorek Herbata owocowa z dziką różą</p> <p><b>TYDZIEŃ AMERYKAŃSKI</b></p> <p><b><u>Zupa</u></b> Z kukurydzy posypana popcornem (1a, 7. 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Paluszki rybne(1,3,4) Frytki Surówka z kapusty białej, marchewki, kukurydzy z oliwą i ziołami Sok wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b> Deser z mini brownie ( 7 )</p>
--	---	--	--	---

--	--	--	--	--

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.