

Jadłospis

16.10 – 20.10.2023

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	JARZYNOWA Z ZIELONYM GROSZKIEM (1a, 9)	ROSÓŁ Z MAKARONEM (1a, 3, 9)	POMIDOROWA Z RYŻEM (1a, 7, 9)	BARSZCZ BIAŁY Z JAJKIEM (1a, 7, 9)	BURACZKOWA (1a, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	SPAGETTI BOLOGNESE Z SOSEM WARZYWNYM (1a, 3) KOMPOT WIELOOWOCOWY	FILET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY (1a, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SAŁATA ZE SMIETANĄ (7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	MAKARON Z SEREM POLANY SOSEM TRUSKAWKOWYM (1, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY	KOTLET POŻARSKI (1a, 3, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁKA KOMPOT WIELOOWOCOWY	PIEROGI LENIWE Z MASEŁKIEM I BUŁKA TARTĄ (1a, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY
DESER	JOGURT PITNY (7)	GRUSZKA, JABŁKO, POMARAŃCZA (do wyboru)	ŚLIWKA RENKŁODA	GALARETKA Z TRUSKAWKAMI	WINOGRONA

- 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.