

JADŁOSPIS- PÓŁKOLONIE ZIMOWE 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>15.01.2024</p> <p>Śniadanie: 8:30</p> <p>Bułka pszenna (1a) Chleb razowy (1b,c) Jajecznica ze szczypiorkiem i (3, 7) Szynka wieprzowa (1,9,10,11) Sałata Masło (7) Herbata z cytryną</p> <p>Obiad: 13:30</p> <p>Ogórkowa (1, 7, 9) Gyros z mięsem drobiowym i warzywami (7) Ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy (agrest, jabłka, czarna porzeczka)</p> <p>Sok wielowarzywny</p> <p>Koktail malinowy (<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>16.01.2024</p> <p>Śniadanie: 8:30</p> <p>Bułka hot dog (1a) Chleb razowy (1,cb) Twarożek ze szczypiorkiem rzodkiewką (7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek konserwowy Masło (7) Herbata owocowa</p> <p>Obiad: 13:30</p> <p>Pomidorowa z ryżem (1a, 7, 9) Pizza margharitta (1, 7)</p> <p>Kompot (czarna porzeczka, truskawka, wiśnia)</p> <p>Sok wielowarzywny Patera warzyw (kalarepka, papryka, ogórek kiszony, marchew, ogórek kiszony)</p> <p>Galaretka owocowa z bitą śmietaną (<i>własnego wyrobu</i>)</p>	<p>17.01.2024</p> <p>Śniadanie: 8:30</p> <p>Chleb z pestkami dyni (1a,c) Chleb razowy (1 b) Płatki jaglane na mleku (1, 7) Kiełbasa żywiecka (1,9,10,11) Sałatka jarzynowa (7) Ogórek konserwowy Pomidor Rzodkiewka Sałata Szczypiorek Masło (7) Herbata z cytryną</p> <p>Obiad: 13:30 i 14:00</p> <p>Rosół z makaronem (1a, 3, 9) Kotleciki Szu Szu z mięsa drobiowego (3, 7) Ziemniaki z koperkiem Mizeria ze śmietaną (7)</p> <p>Kompot wieloowocowy (agrest, jabłka, czarna porzeczka) Sok wielowarzywny</p> <p>Sałatka owocowa (gruszka, kiwi, winogrona)</p>	<p>18.01.2024</p> <p>Śniadanie: 8:30</p> <p>Tartinki z bułki wieloziarnistej (1a) Chleb razowy (1b,c) Pasta z makreli (4, 7) Jajko na twardo (3) Ogórek świeży Sałata Szczypiorek Masło (7) Kakao na mleku (7)</p> <p>Obiad: 13:30 i 14:00</p> <p>Krupnik z kaszą (1c, 9) Gulasz w ciemnym sosie pieczeniowym (1) Kasza gryczana Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw</p> <p>Kompot wieloowocowy (czarna porzeczka, truskawka, wiśnia)</p> <p>Sok wielowarzywny Patera owoców (jabłko, banan, kiwi, winogrona)</p> <p>Sernik własnego wypieku (1a, 3, 7)</p>	<p>19.01.2024</p> <p>Śniadanie: 8:30</p> <p>Chałka (1 a) Chleb razowy (1b,c) Humus z suszonymi pomidorami Ser żółty (7) Papryka świeża Masło (7) Dżem niskosłodzony Miód Kawa Inka na mleku (7)</p> <p>Obiad: 13:30</p> <p>Barszcz ukraiński (1a, 7, 9) Filet z miruny w złocistej panierce (1, 3, 4, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z surowego selera i mandarynek (7)</p> <p>Sok jabłkowy Sok wielowarzywny</p> <p>Kolorowe smoothie (<i>własnego wyrobu</i>)</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
 - a. Pszenica
 - b. Żyto
 - c. Jęczmień
 - d. Owies
 - e. 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.