

<p>29.01.2024 Śniadanie 8:30 Chleb pszenno-żytni(1) Szynka delikatesowa z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Papryka czerwona Pomidor Sałata Kakao (7)</p> <p>Zupa Gulaszowa (1, 9)</p> <p>II danie Makaron z serem z sosem śmietanowo – truskawkowym (1a, 3, 7) Patera warzyw Kompot truskawkowy Sok wielowarzywny</p> <p>Podwieczorek Mandarynka</p>	<p>30.01.2024 Śniadanie Płatki owsiane na mleku (1,7) Chleb z pestkami dyni (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Górska kwaśnica (1a, 9)</p> <p>II danie Filet z kurczaka panierowany (1a ,3,7) Ziemniaki Surówka z kapusty czerwonej Patera owoców Kompot wielowocowy</p> <p>Podwieczorek Kisiel truskawkowy</p>	<p>31.01.2024 Śniadanie Bagietka wieloziarnista(1) Masło(7) Twarożek ze śmietaną posypany przyprawami dań kuchni włoskiej -bruschetta Sałata Pomidorki koktajlowe Ogórek świeży Szcypior Herbata owocowa</p> <p>Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną (1,9)</p> <p>II danie Pizza Margarita Patera owoców Kompot wielowocowy Sok wielowarzywny</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>01.02.2024 Śniadanie Chleb żytni ze słonecznikiem(1) Masło (7) Szynka konserwowa (1, 9, 10, 11) Pasta jajeczna ze szcypiorkiem (3,7) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Rosół z makaronem (1,3,9)</p> <p>II danie Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem z sosem śmietanowym (7) Patera warzyw Sok wielowarzywny Kompot wielowocowy</p> <p>Podwieczorek Banan</p>	<p>02.02.2024 Śniadanie Chleb wiejski z makiem(1) Rogal maślany (1) Masło (7) Dżem wiśniowy/brzoskwiniowy niskosłodzony Masło(7) Ser żółty Salami(7) Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Sałata Kawa Inka (7)</p> <p>Zupa Jarzynowa z fasolką szparagową (1,7,9)</p> <p>II danie Filet z miruny po japońsku (1,4,9) Ziemniaki Sok pomarańczowy Sok wielowarzywny</p> <p>Podwieczorek Ciasteczka wielozbożowe (1a, 1d, 3, 5, 7, 8, 11)</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.