

Poniedziałek	Wtorek	Środa popielcowa	Czwartek	Piątek
<p>12.02.2024 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1) Masło (7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1, 9, 10, 11) Sałatka Caprese (7) mozzarella, pomidor, bazylia Sałata Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Herbata zimowa (owocowo – ziołowa z cytrusami) <u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1a, 3, 9) <u>II danie</u> Kolorowy kociótek drobiowy z warzywami : papryka, marchewka, groszek, fasolka szparagowa, kukurydza) Ogórek kiszony Kasza jęczmienna (1a) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Banan</p>	<p>13.02.2024 <u>Śniadanie</u> Tosty z pieca Chleb tostowy (1) Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ser żółty Pomidor Papryka czerwona Ogórek kiszony Sałata Szcypiorek Kawa Inka z mlekiem (7) <u>Zupa</u> Brokułowa zabieleniana (1a, 7, 9) <u>II danie</u> Gołąbki staropolskie w sosie pomidorowym (1a, 7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy Patera warzyw (marchew, papryka, ogórek kiszony) <u>Deser</u> Kiwi</p>	<p>14.02.2024 <u>Śniadanie</u> Tartinki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Serek śmietankowy (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Pasta warzywna Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Kapuśniak z białej kapusty (słowacka kapustnica) (9) <u>II danie</u> Pierogi ruskie z masłem (1, 3) Kompot jabłkowy Sok wielowarzywny Patera owoców (banan, jabłko, kiwi) <u>Deser</u> Chrupki bananowe „ Sante” (5, 6, 8)</p>	<p>15.02.2024 <u>Śniadanie</u> Płatki jęczmienne na mleku (7) Żurawina suszona (12) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Mielonka tyrolska (1,9,10,11) Ogórek kiszony Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Fasolowa (9) <u>II danie</u> Bolońska zapiekanka makaronowa z mięsem wieprzowym z warzywami (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy Patera owoców (banan, jabłko, kiwi) <u>Deser</u> Koktajl malinowy</p>	<p>16.02.2024 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Humus z suszonym pomidorami Jajko na twardo (3) Szcypior Papryka czerwona Ogórek zielony Sałata Kakao(7) <u>Zupa</u> Neapolitańska z makaronem i serem żółtym (1a, 3, 7, 9) <u>II danie</u> Panierowany filet z okonia (1a, 3,7) Ziemniaki z koperkiem Surówka Colesław (z białej kapusty, marchwi i szcypiorku 7) Sok jabłkowy <u>Deser</u> Mleczna kanapka (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
 - 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.