

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>05.02.2024 Płatki jaglane (1a, 7) Mleko(7) Chleb staropolski(1) Chleb razowy (1b) Masło(7) Szynka konserwowa Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą</p> <p>Zupa Rosół z makaronem (1a, 9)</p> <p>II danie Gulasz segedyński (1a, 9) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Pomarańcza Budyń waniliowy z sokiem malinowym (7)</p>	<p>06.02.2024 Chleb razowy (1b) Bułka hot dog (1a) Parówka z szynki z warzywami (ogórek konserwowy, pomidor) Ketchup Masło(7) Pomidorki koktajlowe Sałata Szcypior Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Kalafiorowa (1a, 7, 9)</p> <p>II danie Kluski na parze z sosem śmietanowo – truskawkowym (1a, 3, 7) Patera warzyw (marchew, papryka, ogórek kiszony) Sok wielowarzywny Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Budyń waniliowy z sokiem malinowym (7)</p>	<p>07.02.2024 Bułka kajzerka (1a) Chleb razowy (1b) Masło(7) Ser salami (7) Pasta jajeczna (3) Sałata Rzodkiewka Ogórek kiszony Szcypiorek Pomidor Szcypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Pomidorowa z makaronem świderki(1a, 3, 7, 9)</p> <p>II danie Kotlet schabowy (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Mieszanka warzywna ze szparagami i marchewką na parze Kompot wieloowocowy Patera owoców (mandarynka , banan)</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>08.02.2024 Chleb pszenno-żytni(1a, b) Chleb razowy (1b) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Sałata Rzodkiewka Ogórek kiszony Szcypiorek Herbata zimowa z przyprawami korzennymi (goździk, cynamon, skórka pomarańczy, imbir)</p> <p>Zupa Krupnik ryżowy (1c, 9)</p> <p>II danie Pierś z kurczaka w sosie szpinakowym z makaronem (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy Patera warzyw Sok wielowarzywny</p> <p>Podwieczorek Pączek z marmoladą (1a, 3, 7)</p>	<p>09.02.2024 Bułka grahamka(1a) Chleb razowy (1b) Masło(7) Serek śmietankowy Almette (7) Sałatka warzywna Sałata Pomidor Szcypiorek Kakao Mleko(7)</p> <p>Zupa Barszcz czerwony (1a, 7, 9)</p> <p>II danie Paluszki rybne panierowane (1a, 3, 4) Ziemniaki puree Surówka z kiszonej kapusty i papryki Sok pomarańczowy</p> <p>Podwieczorek Galaretko truskawkowa</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.