

Jadłospis

12.02 – 16.02.2024

DZIEŃ TYGODNIA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA	ROSÓŁ Z MAKARONEM (1a, 3 7, 9)	BROKUŁOWA ZABIELANA (1a,, 7, 9)	KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY (1a, 9)	FASOŁOWA (9)	NEAPOLITAŃSKA Z MAKARONEM (1a, 3, 7, 9)
DANIE GŁÓWNE	KOLOROWY KOCIOŁEK DROBIOWY Z WARZYWAMI (PAPRYKĄ, MARCHEWKĄ, GROSZKIEM, FASOLKĄ I KUKURYDZĄ) (1a) KASZA JĘCZMIENNA 1c OGÓREK KISZONY KOMPOT WIELOOWOCOWY	GOŁĄBKI STAROPÓLSKIE W SOSIE POMIDOROWYM (1a, 7) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM KOMPOT WIELOOWOCOWY PATERA WARZYW: MARCHEW, PAPRYKA, OGÓREK KISZONY)	PIEROGI UKRAIŃSKIE Z CEBULKA I MASŁEM (1a, 3, 7) KOMPOT WIELOOWOCOWY SOK WIELOWARZYWNY PATERA OWOCÓW	BOŁOŃSKA ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z MIĘSEM I WARZYWAMI KOMPOT WIELOOWOCOWY PATERA OWOCÓW: BANAN, JABŁKO, KIWI	PANIEROWANY FILET Z OKONIA (1a, 3, 4, 7) ZIEMNIAKI SURÓWKA COLESŁAW Z BIAŁEJ KAPUSTY, MARCHWI I SZCZYPIORKU SOK JABŁKOWY
DESER	BANAN	KIWI	CHRUPKI BANANOWE „SANTE” (5, 6, 8)	KOKTAJL MALINOWY (7)	MLECZNA KANAPKA (7)

- 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.