

JADŁOSPIS - MARZEC 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><b>18.03.2024</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb orkiszowy(1a)  Masło(7)  Szynka wieprzowa gotowana  Ser królewski (7)  szczypiorek  Sałata  Ogórek zielony  Pomidor  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Rosół z makaronem ( 1a, 3, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kluski na parze polane sosem malinowo – śmietanowym (1a, 3, 7 )  Patera warzyw ( marchew, ogórek kiszony, kalarepka )</p> <p>Sok wielowarzywny  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Banan</p>	<p><b>19.03.2024</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Parówki z szynki w bułce  Hot Dog ( 1a ) z warzywami i pikantnym sosem ( 7 )  Masło (7)  Sałatka jarzynowa z warzyw z rosołu  Pomidorki koktajlowe  Sałata  Rzodkiewka  Szczypiorek  Herbatka z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Kapuśniak z białej kapusty ( 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Gulasz drobiowy z cieciorką i warzywami  Ryż paraboliczny  Kompot wieloowocowy  Sok wielowarzywny</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Pomarańcza</p>	<p><b>20.03.2024</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Zacierka na mleku(1)  Bułka paryska(1a)  Chleb żytni razowy(1a,b)  Masło(7)  Serek Kiri  Kiełbasa krakowska  Ogórek kiszony  Papryka czerwona  Papryka żółta  Herbatka malinowa</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Fasolowa ( 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kotlet schabowy panierowany ( 1a, 3, 7 )  Ziemniaki z koperkiem  Bukiet warzyw na parze ( szparagi, marchew paryska, groszek )</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Jogurt ( 7 )</p>	<p><b>21.03.2024</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb słonecznikowy(1a)  Pasta jajeczna z serem żółtym ( 3 )  Szynka konserwowa  Masło(7)  Polędwica drobiowa  Ogórek świeży  Papryka czerwona  Kakao  Mleko(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Ogórkowa ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Pulpety drobiowo – wieprzowe w sosie pomidorowym ( 1a, 3, 7 )  Kasza jęczmienna ( 1c )  Surówka Colesław z białej kapusty, marchwi szczypiorku ( 7 )</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Jabłko</p>	<p><b>22.03.2024</b></p> <p><b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb wieloziarnisty(1a,b)  Rogal wyborowy(1)  Masło(7)  Dżem truskawkowy niskosłodzony  Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką(7)  Kawa zbożowa(1)  Mleko(7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Barszcz ukraiński ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Kotlet rybny (1a, 3, 4, 7, 9 )  Ziemniaki z koperkiem  Surówka z białej rzodkwi ( 7 )</p> <p>Sok jabłkowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b>  Kisiel cytrynowy</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.