

**JADŁOSPIS - MARZEC 2024**

<p><b>Poniedziałek</b> <b>25.03.2024</b> Chleb z pestkami dyni(1) Masło(7) Jajecznic Polędwica sopocka(1,9,10,11) Pomidor Sałata Rzodkiewka Szcypior Ogórek świeży Herbata malinowa z żurawiną <b><u>Zupa</u></b> Pomidorowa z makaronem ( 1a, 3, 7, 9 )  <b><u>II danie</u></b> Potrawka z kurczaka Ryz paraboliczny Marchewka z groszkiem Kompot wieloowocowy  <b><u>Podwieczorek</u></b> Budyń czekoladowy ( 7 )</p>	<p><b>Wtorek</b> <b>26.03.2024</b> Chleb pszenno-żytni (1) Sałatka jarzynowa z warzyw z zupy Masło(7) Kiełbasa krakowska z indykiem (1,9,10,11) Papryka czerwona Ogórek kiszony Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z pigwą  <b><u>Zupa</u></b> Krupnik z kaszą ( 1c, 9 )  <b><u>II danie</u></b> Lazania z mięsa wieprzowego z sosem beszamelowym i warzywami ( 1a, 3, 7 )  Kompot wieloowocowy Patera owoców: jabłko, pomarańcza Sok wielowarzywny  <b><u>Podwieczorek</u></b> Chrupki kukurydziane ( 6, 7, 8 )</p>	<p><b>Środa</b> <b>27.03.2024</b> Płatki jaglane Mleko(7) Śliwki suszone(12) Rodzynki suszone(12) Chleb słonecznikowy (1) Masło(7) Ser salami (7) Sałata Pomidor Rzodkiewka Szcypiorek Herbata z cytryną <b><u>Zupa</u></b> Żur staropolski z jajkiem ( 1a, 3, 7, 9 )  <b><u>II danie</u></b> Ryż zapiekany z jabłkiem, posypany cynamonem ( 7 ) Kompot wieloowocowy  Patera warzyw ( marchew, ogórek kiszony, papryka ) Sok wielowarzywny  <b><u>Podwieczorek</u></b> Zajączek czekoladowy</p>	<p><b>Czwartek</b> <b>28.03.2024</b> Tosty z serem żółtym i szynką Szynka konserwowa Ser żółty Masło(7) Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kakao(7)  <b><u>Zupa</u></b> Kalafiorowa (7, 9 )  <b><u>II danie</u></b> Paluszki rybne (1a, 3, 4, 7 ) Ziemniaki z koperkiem Bukiet jarzyn na parze ( 7 )  Kompot wieloowocowy  <b><u>Podwieczorek</u></b> Jabłko</p>	<p><b>Piątek</b> <b>29.03.2024</b> Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Pasta z soczewicy i pestek dyni z suszonymi pomidorami i ziołami Serek śmietankowy Almette(7) Sałata Papryka czerwona Szcypiorek Kawa zbożowa(1,7)  <b><u>Zupa</u></b> Jarzynowa ( 1a, 7, 9 )  <b><u>II danie</u></b> Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem  Sok wielowarzywny Sok wieloowocowy  Patera warzyw ( marchew, ogórek kiszony, marchew  <b><u>Podwieczorek</u></b> Pomarańcza</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.