

JADŁOSPIS - KWIECIEŃ 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><b>15.04.2024</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb pszenno-żytni(1)  Masło(7)  Serek twarogowy śmietankowy ze szczypiorkiem (7)  Połudwica drobiowa (1,9,10,11)  Rzodkiewka  Ogórek zielony  Pomidor  Sałata  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Grysikowa na rosole ( 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Spagetti bolognese ( 1, 3, 7 )</p> <p>Kompot wiśniowyPatera owoców: jabłko, kiwi, banan</p> <p><b><u>Deser</u></b>  Wafelek z nadzieniem mleczno - orzechowym op. min. 25 g.</p>	<p><b>16.04.2024</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Płatki czekoladowe na mleku (7)  Chleb wiejski z makiem(1)  Masło(7)  Szynka wiejska gotowana  Pomidor koktajlowy  Sałata  Szczypior  Rzodkiewka  Herbata owocowa z marakują</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Pomidorowa z makaronem ( 1, 3, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Pierogi ukraińskie z okrasą ( 1a, 3 )  Kompot wieloowocowy  Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka, kalarepka</p> <p><b><u>Deser</u></b>  Kiwi</p>	<p><b>17.04.2024</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb z pestkami dyni(1a)  Masło(7)  Ser salami(7)  Sałatka warzywna  Kiełbasa krakowska drobiowa podsuszana (1,9,10,11)  Sałata  Ogórek zielony  Pomidor  Szczypiorek  Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Brokułowa (1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Bitka wieprzowa w sosie własnym (1a)  Kasza gryczana  Surówka z papryki i kiszzonego ogórka  Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>  Jabłko</p>	<p><b>18.04.2024</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Chleb z ziarnami słonecznika (1)  Masło (7)  Pasta z czerwonej fasoli  Sałatka Caprese z mozzarelli i pomidorów ( 7 )  Ogórek kiszony  Pomidor  Sałata  Kakao ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Krupnik z kaszą jęczmienną ( 1c, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Hot Dog z parówką z szynki z warzywami i dipem czosnkowym lub pomidorowym  Kompot wieloowocowy  Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka, kalarepka</p> <p><b><u>Deser</u></b>  Banan</p>	<p><b>19.04.2024</b>  <b><u>Śniadanie</u></b>  Bułka maślana z kruszonką (1a )  Dżem niskosłodzony  Masło(7)  Serek puszysty śmietankowy z rzodkiewka ( 7 )  Jajko na twardo z majonezem (3)  Ogórek zielony  Papryka czerwona  Szczypiorek  Kawa Inka z mlekiem ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b>  Owocowa z makaronem ( 1a, 3, 7 )</p> <p><b><u>II danie</u></b>  Filet z miruny w panierce ( 1a, 3, 4, 7 )  Ziemniaki z koperkiem  Mizeria z ogórków ze śmietaną ( 7 )  Sok wieloowocowy</p> <p><b><u>Deser</u></b>  Galaretką z truskawkami</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.