

			Hot Dogi z parówką z szynki i warzywami Ketchup Woda niegazowana Soczek pomarańczowy Jabłko	Woda niegazowana Soczek pomarańczowy Jabłko
Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
01.07.2024 Śniadanie: 8:30 Rogal maślany (1a) Chleb żytni ze słonecznikiem (1b) Musli owocowe z mlekiem (7) Paszтет drobiowy Polędwica drobiowa Ogórek świeży Rzodkiewka Pomidor Masło (7) Sałata masłowa Dżem niskosłodzony Herbata z cytryną Obiad: 13:30 Barszcz biały z jajkiem (3, 7) Kotlet mielony (1, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z buraczków Kompot wieloowocowy Deser: Sałatka owocowa: Winogrona, jabłko, banan	02.07.2024 Śniadanie: 8:30 Bułka kajzerka (1a) Chleb razowy 1a b Pasta z fasoli Kiełbasa krakowska Sałata Ogórek świeży Jajecznica Pomidor Papryka żółta/czerwona Masło (1) Kawa Inka Wycieczka autokarowa do Smętowic – prowiant Kiełbaski śląskie Bułka kajzerka Ketchup Woda niegazowana Soczek wieloowocowy	03.07.2024 Śniadanie: 8:30 Tosty z szynką i serem żółtym (1,7,9,10,11) Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem Szynka konserwowa Papryka żółta Szczypiorek Sałata masłowa Pomidor Bułka z pestkami dyni (1) Chleb razowy (1) Masło (7) Herbata owocowa z marakują Obiad: 13:30 Pomidorowa z ryżem (1a, 7, 9) Gulasz w ciemnym sosie pieczeniowym (1) Kasza gryczana Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw Kompot wieloowocowy (czarna porzeczka, truskawka, wiśnia) Patera owoców (jabłko, banan, kiwi, winogrona) Deser: Galaretka owocowa z bitą śmietaną (własnego wyrobu)	04.07.2024 Śniadanie: 8:30 Tartinki z bagietki wieloziarnistej (1) Pasta jajeczna (3, 7) Ser Mozarella (7) Sałata masłowa Rzodkiewka Ogórek świeży Papryka czerwona Pomidor Masło Herbata z cytryną Obiad: 13:30 Botwinka (7, 9) Gołąbki w sosie pomidorowym (1, 7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy Sok wielowarzywny Deser: Arbuz	05.07.2024 Śniadanie: 8:30 Pasta z makreli (4, 7) Szczypiorek Serek Kiri (7) Papryka czerwona Pomidor miód sałata masłowa Masło (7) Chleb razowy (1) Chleb staropolski (1) Kakao (7) Obiad: 13:30 Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (1a, 7, 9) Naleśniki z twarogiem polane delikatnym sosem śmietanowym z dodatkiem malin (1a, 3, 7) Patera owoców (jabłko, banan, kiwi, winogrona) Sok jabłkowy bez dodatku cukru Sok jabłkowy bez dodatku cukru Deser: Sernik własnego wypieku (1a, 3, 7)

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.