

**JADŁOSPIS- WRZESIEŃ 2024**

<p><b>23.09.2024</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Bagietka wielozbożowa (1a) Chleb pszenno-żytni(1) Masło (7) Dżem wiśniowy/brzoskwiniowy niskosłodzony Szynka delikatesowa z kurcząt ( 1, 9, 10, 11 ) Szczypiorek Papryka czerwona Pomidor Sałata Kakao (7)</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Jarzynowa( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Makaron spaghetti z sosem bolognese ( 1a, 3 ) Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera warzyw: marchew, papryka, ogórek kiszony</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Śliwki</p>	<p><b>24.09.2024</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Płatki owsiane na mleku (1,7) Chleb pszenno - żytni (1) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Sałata Szczypiorek Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Kapuśniak ze słodkiej kapusty 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Potrawka z kurczaka ( 1a, 7 ) Ryż paraboliczny Marchew z groszkiem Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Jabłko</p>	<p><b>25.09.2024</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb z pestkami dyni(1a) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Ketchup Sałata Pomidor Ogórek świeży Szczypior Herbata owocowa</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Żurek z białą kielbasą ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kluski na parze polane sosem śmietanowo – truskawkowym ( 1a, 3, 7 ) Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera warzyw: marchew, papryka, ogórek kiszony</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Winogrona / owoc do wyboru</p>	<p><b>26.09.2024</b> <b>Europejski Dzień Języków Obcych</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Chleb wiejski z makiem(1) Masło ( 7 ) Szynka konserwowa ( 1, 9, 10, 11 ) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szczypiorek Herbata z cytryną</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Bulion szkocki ( 1a, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Angielski burger z warzywami ( 1a, 3 ) Sos czosnkowy Sos pomidorowy</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Gruszka</p>	<p><b>27.09.2024</b> <b><u>Śniadanie</u></b> Bułka kajzerka ( 1a ) Masło(7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,7) Ser żółty Salami(7) Ogórek świeży Papryka czerwona Rzodkiewka Sałata Kawa Inka ( 7 )</p> <p><b><u>Zupa</u></b> Barszcz czerwony zabieleny ( 1a, 7, 9 )</p> <p><b><u>II danie</u></b> Kostka rybna w panierce ( 1a, 3, 4 ) Ziemniaki z koperkiem Kapusta kiszona Sok jabłkowy</p> <p><b><u>Podwieczorek</u></b> Kaszka manna z owocami ( 7 )</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