

JADŁOSPIS – LISTOPAD 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>25.11.2024 Płatki jaglane na mleku z jabłkiem i cynamonem (1c) Mleko(7) Chleb słonecznikowy(1a) Masło(7) Paszтет drobiowy (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Szczypiorek Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Krupnik (1,9)</p> <p>II danie Makaron Carbonare z sosem na bazie śmietany (1, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka</p> <p>Podwieczorek Kiwi</p>	<p>26.11.2024 Chleb pszenno – żytni (1a, b) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Pasta z czerwonej soczewicy i twarogu Pomidor koktajlowy Sałata Rzodkiewka Szczypiorek Kawa Inka (7)</p> <p>Zupa Gulaszowa (1,9)</p> <p>II danie Kluseczki leniwe z masłem i bułką tartą (1, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera owoców: kiwi, jabłko, gruszka, mandarynka</p> <p>Podwieczorek Mandarynka</p>	<p>27.11.2024 Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Chleb razowy (1a, c) Tosty z szynką konserwową i serem Pomidorki koktajlowe Sałata Rzodkiewka Szczypior Kakao (7)</p> <p>Zupa Ogórkowa(1,7,9)</p> <p>II danie Filet z piersi kurczaka panierowany (1,3,7) Ziemniaki Surówka z selera, marchewki i jabłka (7,9) Kompot wieloowocowy</p> <p>Podwieczorek Batonik wielozbożowy (1, 3, 5, 7, 8)</p>	<p>28.11.2024 Paluch drożdżowy (1,3,7) Chleb razowy (1a, c) Masło(7) Dżem wiśniowy niskosłodzony Miód Kaszka manna na gęsto z sokiem malinowym (1a) Herbata z owocami leśnymi</p> <p>Zupa Jesienna z zielonym groszkiem (1, 9)</p> <p>II danie Gołąbki w sosie pomidorowym (1,3,7) Ziemniaki Kompot wieloowocowy Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka</p> <p>Podwieczorek Jabłko</p>	<p>29.11.2024 Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Serek twarogowy śmietankowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) Pasta jajeczna (3, 7) Sałata, Ogórek kiszony Papryka czerwona Napar imbirowy</p> <p>Zupa Zupa serowa (1, 7, 9)</p> <p>II danie Kostka rybna (1,3,7) Ryż Surówka z kapusty białej z marchewką, oliwą i ziołami</p> <p>Sok pomarańczowy</p> <p>Podwieczorek Budyń waniliowy z cukrem (7)</p>

**W zakładzie opracowane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen skład potraw jest dostępny u intendenta.*

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