

JADŁOSPIS - STYCZEŃ 2025

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>20.01.2025 Śniadanie Płatki owsiane na mleku z żurawiną suszoną (7) Chleb pszenno-żytni (1a, b) Masło(7) Polędwica sopocka Rzodkiewka Szcypiorek Pomidor Sałata Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Szczeniawa z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p>II danie: Makaron Carbonara z sosem z sosem beszamelowym Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Kisiel truskawkowy</p>	<p>21.01.2025 Śniadanie Bułka hot dog (1a) Chleb razowy (1a, b, c) Masło(7) Parówki z szynki Ketchup Sałata Papryka czerwona Pomidor Szcypiorek Kakao (7)</p> <p>Zupa: Koperkowa (1, 7, 9)</p> <p>II danie: Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym(1) Ziemniaki Surówka z ogórka kiszzonego i papryki z cebulką Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Banan</p>	<p>22.01.2025 Śniadanie Chleb wiejski z makiem (1a) Pasta z czerwonej fasoli Masło(7) Paszтет drobiowy(1,9,10,11) Pomidor Ogórek kiszony Sałata Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p>Zupa: Pomidorowa z makaronem (1,7,9)</p> <p>II danie: Naleśniki z twarogiem śmietankowym (1,3,7)</p> <p>Patera warzyw: ogórek kiszony, papryka, marchew Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Jabłko</p>	<p>23.01.2025 Śniadanie Bułka kajzerka(1a) Chleb razowy (1a, b, c) Masło(7) Sałatka jarzynowa Szynka drobiowa Sałata Pomidor koktajlowy Ogórek świeży Szcypiorek Kawa Inka (7)</p> <p>Zupa: Brokułowa (7)</p> <p>II danie: Pulpety drobiowe w sosie śmietanowo - ziołowym(1,3,7,9) Kasza jęczmienna (1) Surówka z kapusty białej z marchewką, kukurydzą i oliwą Kompot wieloowocowy</p> <p>Deser: Mandarynka</p>	<p>24.01.2025 Śniadanie Chleb z pestkami dyni (1a,b) Masło(7) Pasta jajeczna Ser żółty gouda (7) Pomidor Szcypiorek Ogórek zielony Herbata z dziką różą i hibiskusem</p> <p>Zupa: Barszcz ukraiński (1,7)</p> <p>II danie: Kotlet rybny z morskuszka (1,3,4) Ziemniaki Surówka wykwiwna z kapustą pekińską, ogórkiem świeżym, kukurydzą, papryką czerwoną w sosie jogurtowo-majonezowym(7) Sok jabłkowy</p> <p>Deser: Deser Zuzia (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