



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2018-06-11 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), kielbasa krakowska, szynka, pomidor, jajko , ogórek kiszony, rzodkiewka, szczypiorek, herbata owocowa. Drugie śniadanie: Jabłko, gruszką, chrupki kukurydziane	Zupa grochowa z ziemniakami i boczkiem wędzonym (seler, gluten, mleko), racuchy z jabłkami (gluten, mleko, jaja), kompot truskawkowy z gruszkami, woda źródlana
2018-06-12 Wtorek	pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), ser żółty (mleko), ogórek, pomidor, paszтет, jajka , szczypiorek, rzodkiewka, kawa zbożowa Anatol na mleku . Drugie śniadanie: jogurt naturalny z jagodami (mleko)	Zupa ryżowa na rosole (seler), ziemniaki młode, pieczeń rzymską (jaja, gluten), mizeria (mleko), kompot z czarnej porzeczki z bananami, woda źródlana
2018-06-13 Środa	Zupa mleczna z kaszą manną (mleko, gluten), bułką grahamką z masłem (gluten, mleko), pasta z sera białego z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko), dżem, herbata z miodem. Drugie śniadanie: sok pomarańczowy, wafel ryżowy	Zupa wiosenna z ziemniakami (seler, mleko), kasza gryczana, gulasz wieprzowy (gluten), ogórek kiszony, kompot pomarańczowy z truskawkami, woda źródlana
2018-06-14 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (gluten), szynka Kniazia, ogórek, pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, herbata miętowa. Drugie śniadanie: banan, marchewka	Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem (seler, mleko, jaja), kopytka z bułką tartą (gluten, jaja), surówka z marchewką i selera , kompot wieloowocowy, woda źródlana
2018-06-15 Piątek	Bułka węża z masłem (gluten, mleko), pasta z makreli wędzonej ze szczypiorkiem (ryba), herbata z cytryną. Salatka owocowa z żurawiną	Zupa Botwinka z fasolką szparagową i ziemniakami (seler, mleko), spaghetti z sosem mięsno-warzywnym (gluten, mleko), kompot jabłkowy z rabarborem, woda źródlana

Posiłki sporządzane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach

Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, obowiązującym od 13.12.2014r.

Wszystkie potrawy mogą zawierać substancje alergizujące (poniżej wykaz alergenów):

GLUTEN, zboża zawierające gluten: pszenica, jęczmień, żyto, owies

RYBY

SOJA

MLEKO, przetwory mleczne

SKORUPIAKI

ORZESZKI ZIEMNE/ORZESZKI ARACHIDOWE

ORZECHY (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia

SELER

GORCZYCA

NASIONA SEZAMU

DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY – E220

ŁUBIN

MIĘCZAKI