



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2018-10-08 Poniedziałek	Zupa mleczna z łątkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka, ser żółty (mleko), jajko, pomidor, ogórek, szczypiorek, rzodkiewka, herbata owocowa Drugie śniadanie: melon, jabłko, gruszka, wafel ryżowy	Zupa kapuśniak z boczkiem i ziemniakami (seler, mleko), placki ziemniaczane z kłęksem serowo-śmietanowym (gluten, jaja, mleko), kompot truskawkowy z gruszkami, woda źródlana
2018-10-09 Wtorek	Bufka węgla z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), jajko, pasztet, pomidor, papryka, ogórek kiszony, rzodkiewka, szczypiorek, kawa zbożowa na mleku (mleko) Drugie śniadanie: soczek, chrupki kukurydziane	Rosół z makaronem (seler, gluten), ziemniaki z koperkiem, udki duszone, marchewka z groszkiem (gluten, mleko), kompot z czarnej porzeczki z truskawkami, woda źródlana
2018-10-10 Środa	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser biały (mleko) pasztet, dżem, pomidor, ogórek, szczypiorek, rzodkiewka, jajko, herbata z cytryną. Drugie śniadanie: banan, czekolada gorzka	Krupnik z kaszą jaglaną i boczkiem (seler), kopytka z sosem mięsno-warzywnym (mleko, gluten, jaja), ogórek kiszony kompot pomarańczowy z ananasami, woda źródlana
2018-10-11 Czwartek	Zupa mleczna z sucharami (gluten, mleko), bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), kiełbasa szynkowa, szczypiorek, jajko, rzodkiewka, pomidor, ogórek kiszony, herbata miętowa z cytryną Drugie śniadanie: kisiel ananasowy z	Zupa fasolowa z boczkiem (seler, mleko), ziemniaki puree (mleko), kiełbasa śląska parowana z cebulką (gluten), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, czerwoną fasolką i natką pietruszki, kompot jabłkowy z truskawkami, woda źródlana
2018-10-12 Piątek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonego dorsza (ryby), szczypiorek, herbata truskawkowa z miodem. Drugie śniadanie: sałatka owocowa z żurawiną, suszonymi morelami i jogurtem naturalnym (mleko)	Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler, mleko, gluten), ryż zapekany z jabłkami, polewa waniliowa na jogurcie naturalnym (mleko), kompot mango, 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