



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-02-11 <i>Poniedziałek</i>	<p>Zupa mleczna z sucharami (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, jajko, rzodkiewka, herbata z cytryną.</p> <p>Drugie śniadanie: jabłko, gruszka, chrupki kukurydziane</p>	<p>Zupa ogórkowa z boczkiem i ziemniakami (seler, mleko), naleśniki z serem i dżemem (gluten, jaja, mleko), kompot z czarnej porzeczki z jabłkami, woda źródlana</p>
2019-02-12 <i>Wtorek</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego (mleko), rzodkiewka, dżem, szczypiorek, mleko do picia (mleko)</p> <p>Drugie śniadanie: sałatka owocowa</p>	<p>Rosół z makaronem (seler, gluten), ziemniaki z koperkiem, pieczone udko z kurczaka, sałata lodowa z jogurtem naturalnym (mleko), kompot truskawkowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2019-02-13 <i>Środa</i>	<p>Bułka węgla z masłem (mleko, gluten), pasta jajeczna z przecierem pomidorowym i szczypiorkiem (jaja), herbata malinowa.</p> <p>Drugie śniadanie: soczek porzeczkowy, wafel ryżowy</p>	<p>Zupa jarzynowa z soczewicą czerwoną i ziemniakami (mleko, seler), kasza pęczak (gluten), pulpety w sosie własnym (gluten, jaja) ogórek kiszony, kompot truskawkowy, woda źródlana</p>
2019-02-14 <i>Czwartek</i>	<p>Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajko, kiełbasa szynkowa, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, papryka herbata z imbirem i cytryną</p> <p>Drugie śniadanie: banan</p>	<p>Zupa krem szpinakowa ze szczawiem z jajkiem i groszkiem ptysiowym (seler), kopytko z bułką tartą (mleko, jaja, gluten), surówka z tartej marchewki z selerem, jabłkiem, kompot z wieloowocowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2019-02-15 <i>Piątek</i>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną (gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), pasztet, papryka, pomidor, szczypiorek, herbata miętowa z cytryną i miodem.</p> <p>Drugie śniadanie: jogurt naturalny z żurawiną orzechami i czekoladą gorzką (mleko, orzechy)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (seler, mleko), ziemniaki puree (mleko), filet rybny duszony na parze z ziołami (ryby), surówka z kiszonej kapusty z cebulką i marchewką, kompot ananasy, woda źródlana</p>

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