



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2018-05-14 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasztet, jajko , szynka, pomidor, ogórek, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z miodem. Drugie śniadanie: gruszką, jabłko, pomarańcza	Kapuśniak z ziemniakami i przecierem pomidorowym (seler), naleśniki z serem i dżemem (gluten, mleko, jaja) melon, kompot jabłkowy z pomarańczami, woda źródlana
2018-05-15 Wtorek	Bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego (mleko), z rzodkiewką, szczypiorkiem, kawa iną (mleko, gluten) Drugie śniadanie: jogurt naturalny z musem malinowym (mleko)	Zupa ryżowa na rosolu (seler), ziemniaki z koperkiem, duszone udko z kurczaka, marchewka z groszkiem (mleko, gluten), kompot z truskawkowy z gruszkami, woda źródlana
2018-05-16 Środa	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), bułka weka z masłem (mleko, gluten), parówka z ketchupem, herbata z cytryną i miodem. Drugie śniadanie: banan, chrupki kukurydziane	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler), bułki na parze (gluten, mleko, jaja), mus truskawkowo-bananowy (mleko), kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana
2018-05-17 Czwartek	Zupa mleczna z sucharami (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z jajek z przecierem pomidorowym i szczypiorkiem (jaja), herbata owocowa. Drugie śniadanie: serek straciatella z bananami i kiwi (mleko)	Barszcz czerwony z ziemniakami (seler, mleko), kasza gryczana, pulpety w sosie własnym (gluten), surówka z młodej kapusty z papryką i pietruszką zieloną oraz jogurtem naturalnym (mleko), kompot ananasy, woda źródlana
2018-05-18 Piątek	Zupa mleczna z makaronem (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty, jajko , pasztet, dżem, sałata, pomidor, ogórek kiszony, herbata miętowa z cytryną. Drugie śniadanie: soczek pomarańczowy, jabłko, gruszką	Zupa jarzynowa z makaronem (seler, mleko, gluten), ziemniaki puree, Filet z dorsza w panierce (jaja, gluten, ryby), surówka z kiszzonej kapusty i marchewki, kompot wieloowocowy, 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