



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2018-04-16 <i>Poniedziałek</i>	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka z indyką, jajko , pomidor, ogórek, szczypiorek, rzodkiewką, herbata owocowa. Drugie śniadanie: ananas, gruszka, chrupki kukurydziane	Zupa ogórkowa z wkładką mięsną i ziemniakami (seler, mleko), racuchy drożdżowe (jaja, gluten, mleko), marchewką do chrupania, kompot pomarańczowy, woda źródlana
2018-04-17 <i>Wtorek</i>	Bułka węża z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), dżem, pomidor, jajko , ogórek kiszony, rzodkiewką, szczypiorek, paszтет, mleko do picia. Drugie śniadanie: Kasza manna z musem malinowym	Zupa ryżowa na rosole (seler), ziemniaki z koperkiem, pieczone udko z kurczaka, sałata masłowa z jogurtem greckim (mleko), kompot z czarnej porzeczki z truskawkami, woda źródlana
2018-04-18 <i>Środa</i>	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), parówka z ketchupem, herbata z cytryną i miodem. Drugie śniadanie: banan, jabłko	Barszcz czerwony z ziemniakami i boczkiem (mleko, seler), kłuski leniwe z masłem i bułką tartą (gluten, mleko, jaja), surówka z marchewki, jabłka i selera, kompot truskawkowy, woda źródlana
2018-04-19 <i>Czwartek</i>	Pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką (mleko), kakao (mleko). Drugie śniadanie: sałatką owocowa	Zupa wiosenna z zielonym groszkiem i ziemniakami (seler, mleko), kasza pęczak (gluten), bitki schabowe w sosie własnym (gluten), ogórek kiszony, kompot mango z ananasami, woda źródlana
2018-04-20 <i>Piątek</i>	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonej makreli ze szczypiorkiem (ryba), herbata z imbirem. Drugie śniadanie: chrupki kukurydziane, soczek pomarańczowy	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler, mleko, gluten), spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym, kompot ananasy z jabłkami i gruszkami, 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