



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2022-05-16 Poniedziałek	<p>Zupa mleczna z sucharami (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), szynka, pomidor, papryka, jajko, ogórek kiszony, sałat, szczypiorek, rzodkiewka, herbata malinowa</p> <p>Drugie śniadanie: gruszka, jabłko</p>	<p>Zupa z soczewicy z ziemniakami (seler, mleko), ryż z polewą śmietankową z brzoskwiniami (mleko), marchewką do chrupania, kompot truskawkowy z jabłkami, woda źródlana</p>
2022-05-17 Wtorek	<p>Pieczywo mieszane z masłem, pasta z sera białego z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko), pomidor, dżem truskawkowy, kawa inka na mleku (gluten)</p> <p>Drugie śniadanie: truskawki/melon, chrupki kukurydziane</p>	<p>Zupa ryżowa na rosole (seler), ziemniaki puree (mleko), duszone udki z kurczaka, sałata masłowa ze śmietaną (mleko) kompot wieloowocowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2022-05-18 Środa	<p>Bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), parówka z szynki, ketchup łagodny, herbata zielona z cytryną</p> <p>Drugie śniadanie: jogurt z bakaliami</p>	<p>Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z przecierem pomidorowym i z ziemniakami (seler), kłuski leniwe z bułką tartą (mleko, jaja, gluten), surówka z tartej marchewki z jabłkiem, kompot czarnej porzeczki, woda źródlana</p>
2022-05-19 Czwartek	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem, pasztet, ser żółty (mleko), jajko, ogórek kiszony, pomidor, papryka, sałata masłowa, herbata miętowa</p> <p>Drugie śniadanie: soczek, sałatką owocowa</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (mleko, seler), kasza jęczmienna (gluten), gulasz wieprzowy (mleko, gluten), ogórek kiszony, kompot ananasy, woda źródlana</p>
2022-05-20 Piątek	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonej makreli z serem białym i jajkiem (jaja, ryby, mleko), pomidor, szczypiorek, herbata z owoców leśnych</p> <p>Drugie śniadanie: kasza manna z bakaliami (mleko, gluten, orzechy)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (mleko, seler), makaron spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym (mleko), kompot z pomarańczowy, 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