



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2020-11-02 <i>Poniedziałek</i>	<p>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka naturalna, jajko, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z cytryną i miodem.</p> <p>Drugie śniadanie: jabłko, gruszka, chrupki kukurydziane</p>	<p>Kapuśniak z przecierem pomidorowym, ziemniakami i wkładką mięsa (seler), makaron z polewą jogurtową z truskawkami (gluten, mleko), kompot jabłkowy z gruszkami i cynamonem, woda źródlana</p>
2020-11-03 <i>Wtorek</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), pasztet, prochowicki, jajko, sałata, pomidor, ogórek, kakao (mleko)</p> <p>Drugie śniadanie: melon, wafel ryżowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem (seler, mleko), ziemniaki z koperkiem (mleko), kotlet schabowy (gluten, jaja), sałata masłowa z jogurtem naturalnym (mleko), kompot ananasowy, woda źródlana</p>
2020-11-04 <i>Środa</i>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten) bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), kiełbasa krakowska, pomidor, ogórek kiszony, sałata, szczypiorek, herbata miętowa z cytryną</p> <p>Drugie śniadanie: banan</p>	<p>Zupa grochowa z ziemniakami i boczkiem (seler, mleko), kopytka masłem i bułką tartą (gluten, mleko, jaja), surówka z tartej marchewki i jabłką, kompot truskawkowy, woda źródlana</p>
2020-11-05 <i>Czwartek</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajecznicza ze szczypiorkiem (jaja), kawa zbożowa Anatol (gluten, mleko)</p> <p>Drugie śniadanie: kisiel ananasowy z owocami</p>	<p>Zupa jesienna z ziemniakami (seler, mleko), spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym (gluten, mleko), kompot wieloowocowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2020-11-06 <i>Piątek</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonej makreli z jajkami i serem żółtym (mleko, jaja, ryby), herbata zielona z miodem i cytryną</p> <p>Drugie śniadanie: sałatka owocowa z orzechami</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (seler, mleko), łazanki z kapusty mieszanej z kiełbasą śląską (gluten), kompot pomarańczowy z mango, 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

ORZECZY (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