



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2021-03-08 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko, gluten) pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynką, kiełbasa krakowska, pomidor, papryka, szczypiorek, herbata z cytryną i miodem. Drugie śniadanie: jabłko, gruszka	Kapuśniak z boczkiem i ziemniakami i przecierem pomidorowym (seler, mleko), naleśniki z serem białym i dżemem (mleko, jaja, gluten), kompot z jabłkowy z gruszkami, woda źródlana
2021-03-09 Wtorek	Pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko) pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką (mleko), dżem z czarnej porzeczki, kawa Anatol (mleko, gluten) Drugie śniadanie: melon, wafel ryżowy	Zupa ryżowa na rosolu (seler), ziemniaki puree (mleko), pieczone udko z kurczaka (mleko, gluten), sałatka z gotowanych buraczków z porem i jabłkiem kompot truskawkowy, woda źródlana
2021-03-10 Środa	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka drobiowa, sałata, pomidor, ogórek kiszony, rzodkiewka, szczypiorek, herbata malinowa Drugie śniadanie: jogurt naturalny z orzechami, rodzynkami i gorzką czekoladą (mleko)	Krupnik z kaszą jęczmienną (seler, mleko), kopytka (gluten, jaja), sos pieczarkowy (mleko, gluten) surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą, kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana
2021-03-11 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajecznicą, szczypiorek, herbata z imbirem i cytryną Drugie śniadanie: sałatką owocową, marchewką do chrupania	Zupa wiosenna (seler, mleko), ziemniaki z koperkiem, kiełbasa śląska duszona w cebulce, sałata lodowa z jogurtem naturalnym (mleko), kompot pomarańczowy, woda źródlana
2021-03-12 Piątek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonej makreli z serem białym i jajkiem (ryby, mleko), szczypiorek, herbata czarna z miodem i cytryną Drugie śniadanie: grysik z kaszy manny z gorzką czekoladą i orzechami (mleko, gluten, orzechy)	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (mleko, seler, jaja), makaron spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym (mleko, gluten), kompot wieloowocowy z truskawkami, woda źródlana

Posiłki sporządzone 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