



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2020-03-09 Poniedziałek	<p>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynką, jajko, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z cytryną i miodem.</p> <p>Drugie śniadanie: jabłko, gruszka, ananas</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami i boczkiem (seler), pierogi ruskie z duszoną cebulką (gluten, jaja, mleko), marchewką do chrupania, kompot anansowy z gruszkami, woda źródlana</p>
2020-03-10 Wtorek	<p>Pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko) ser żółty (mleko), sałata, pomidor, ogórek, szczypiorek, kawa inka (mleko, gluten)</p> <p>Drugie śniadanie: jogurt naturalny z musem brzoskwińowym (mleko)</p>	<p>Rosół z makaronem (seler, gluten), ziemniaki puree z koperkiem (mleko), duszone udko z kurczaka, mizeria (mleko), kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana</p>
2020-03-11 Środa	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko, gluten), bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), sałata, jajko, pomidor, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, szynka herbata miętowa z cytryną</p> <p>Drugie śniadanie: mix owoców, wafel ryżowy</p>	<p>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (seler, gluten), kluski leniwe z bułką tartą (gluten, jaja, mleko), surówka z tartej marchewki z jabłkiem, kompot wieloowocowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2020-03-12 Czwartek	<p>Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), ser żółty (mleko), pasztet, prochowicki, jajko, sałata, pomidor, ogórek, szczypiorek herbata z miodem i imbirem.</p> <p>herbata zielona</p> <p>Drugie śniadanie: budyn czekoladowy</p>	<p>Zupa grochowa z boczkiem (seler, mleko), ryż, pulpety wieprzowe w sosie własnym (mleko, gluten), surówka z kiszzonego ogórka z porem, kompot z pomarańczowy, woda źródlana</p>
2020-03-13 Piątek	<p>Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta jajeczna z przecierem pomidorowym i szczypiorkiem (jajko), kakao na mleku (mleko)</p> <p>Drugie śniadanie: banan, chrupki kukurydziane</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko), ziemniaki, filec rybny w panierce (gluten, jaja), surówka z kiszzonej kapusty, kompot anansowy, 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