



## Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2021-01-18 Poniedziałek	<i>Pieczczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), kiełbasa krakowska, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z cytryną i miodem.</i> <i>Drugie śniadanie: jabłko, chrupki kukurydziane</i>	<i>Zupa krem z czerwonej soczewicy z boczkiem (seler, mleko), ziemniaki, jajko sadzone, surówka z białej kapusty, kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana</i>
2021-01-19 Wtorek	<i>Pieczczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką (mleko) kakao (mleko)</i> <i>Drugie śniadanie: jogurt naturalny z jagodami (mleko)</i>	<i>Rosół z makaronem (seler), ziemniaki puree (mleko), filet drobiowy w panierce (jaja, gluten), marchewka duszona z groszkiem (mleko, gluten), kompot truskawkowy z jabłkami, woda źródlana</i>
2021-01-20 Środa	<i>Pieczczywo mieszane z masłem (gluten, mleko) ser żółty (mleko), jajko, sałata masłowa, pomidor, ogórek, paszтет, mleko do picia (mleko)</i> <i>Drugie śniadanie: banan</i>	<i>Barszcz czerwony z ziemniakami (seler, mleko), kłuski śląskie z gulaszem wieprzowym (mleko, gluten), ogórek kiszony, kompot wieloowocowy z mango i pomarańczą, woda źródlana</i>
2021-01-21 Czwartek	<i>Bułka grahamka z masłem (mleko, gluten), parówka z szynki, ketchup łagodny, herbata miętowa z cytryną</i> <i>Drugie śniadanie: ksiel anansowy z owocami</i>	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami (mleko, gluten, seler), makaron świderki z polewą truskawkową (mleko, gluten), kompot ananasowy z pomarańczami, woda źródlana</i>
2021-01-22 Piątek	<i>Pieczczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), pomidor, szynka, ogórek, szczypiorek, paszтет, dżem, herbata z cytryną</i> <i>Drugie śniadanie: sałatką owocowa</i>	<i>Zupa pomidorowa z ryżem (seler, mleko), ziemniaki z koperkiem, filet z miruny na parze z warzywami (gluten), kompot jabłkowy z gruszkami i cynamonem, woda źródlana</i>

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**