



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-05-20 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynką, pomidor, ogórek kiszony, sałata, szczypiorek, rzodkiewką, herbata z cytryną. Drugie śniadanie: gruszka, jabłko, chrupki kukurydziane	Zupa jarzynowa z makaronem ryżowym i wkładką mięsa (seler, gluten, mleko), ziemniaki, jajko w sosie koperkowym (gluten, jaja, mleko), surówka z, kompot z czarnej porzeczki z jabłkami, woda źródlana
2019-05-21 Wtorek	Zupa mleczna z kaszą manną (mleko, gluten) pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko), pomidor, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewką, szczypiorek, herbata malinowa Drugie śniadanie: jogurt naturalny z musem jagodowym (mleko)	Krupnik z kaszą jęczmienną i boczkiem (seler, gluten), młode ziemniaki z koperkiem, wątróbką z cebulką (gluten), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kompot wiśniowy z gruszkami, woda źródlana
2019-05-22 Środa	Bułka weka z masłem (mleko, gluten), parówka z szynką z ketchupem, herbata miętowa z miodem. Drugie śniadanie: arbuz, wafel ryżowy	Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem (seler, mleko), kłuski śląskie, sos pieczarkowy (mleko, gluten) surówka z tartej marchewki, kompot truskawkowy z mango, woda źródlana
2019-05-23 Czwartek	Bułka kajzerka z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką (mleko), kawa zbożowa (mleko, gluten) Drugie śniadanie: kisiel ananasowy z mango	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko), młode ziemniaki z koperkiem, pieczeń rzymską (gluten, mleko, jaja), surówka z buraczków czerwonych (mleko), kompot z jabłkowy, woda źródlana
2019-05-24 Piątek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasztet, sałata, ser żółty (mleko), pomidor, rzodkiewką, szczypiorek, jajko, herbata owocowa Drugie śniadanie: sałatka owocowa z borówką i kleksem jogurtu naturalnego	Zupa ogórkowa z ziemniakami i boczkiem (seler, mleko), kasza kus kus (gluten), filet rybny w panierce (gluten, ryby, jaja) surówka z kiszonej kapusty, kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana

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