



Jadłospis

	Śniadanie/Drugie śniadanie	Obiad
2019-01-21 Poniedziałek	Zupa mleczna z kaszą manną (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z cytryną. Drugie śniadanie: sałatka owocowa	Zupa pieczarkowa (seler, mleko), bułki na parze (gluten, jaja, mleko), polewa truskawkowa z jagodami (mleko) kompot z czarnej porzeczki z jabłkami, woda źródlana
2019-01-22 Wtorek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), ser żółty (mleko) pasztet, pomidor, papryka, rzodkiewka, dżem, szczypiorek, kawa inka na mleku (gluten, mleko) Drugie śniadanie: mandarynka	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko, gluten), ziemniaki z koperkiem, filec z piersi kurczaka (jaja, gluten), marchewka duszona z groszkiem (mleko, gluten), kompot jabłkowy z gruszkami, woda źródlana
2019-01-23 Środa	Bułka grahamka z masłem (mleko, gluten), parówka z ketchupem, herbata malinowa. Drugie śniadanie: banan	Barszcz biały z ziemniakami (mleko, seler), kasza kuskus (gluten), jajko w sosie koperkowym (gluten, jaja) surówka z buraczków czerwonych i marchewki, kompot truskawkowy z mango, woda źródlana
2019-01-24 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajecznicza ze szczypiorkiem (jaja), herbata z imbirem i cytryną Drugie śniadanie: jogurt naturalny z musem brzoskwiniowym	Zupa ryżowa na rosolu (seler), ziemniaki puree (mleko), duszone ruloniki wieprzowe (gluten, jaja), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i pietruszką, kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana
2019-01-25 Piątek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z wędzonej makreli ze szczypiorkiem, herbata miętowa z cytryną i miodem. Drugie śniadanie: soczek, wafel ryżowy	Zupa grochowa z ziemniakami i boczkiem (seler), ryż zapiekany z jabłkami i polewą waniliową (mleko), marchewka do chrupania, kompot wieloowocowy, 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

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