



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-06-24 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynką, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, kawa inka (mleko, gluten). Drugie śniadanie: sałatka owocowa	Zupa kapuśniak z ziemniakami i wkładką mięsa i przecierem pomidorowym (seler, mleko), ryż zapiekany z jabłkami, polewa waniliowa na jogurcie naturalnym (mleko), kompot z czarnej porzeczki z jabłkami, woda źródlana
2019-06-25 Wtorek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego (mleko), dżem brzoskwiniowy, rzodkiewka, kawa inka (mleko, gluten) Drugie śniadanie: arbuz, czekolada gorzka	Rosół z makaronem (seler, gluten), ziemniaki z koperkiem, duszone udko z kurczaka, surówka z kapusty z papryką i kukurydzą, kompot truskawkowy z gruszkami, woda źródlana
2019-06-26 Środa	Zupa mleczna z kaszą manną (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), pasztet, ser żółty (mleko), jajko, sałata, pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, herbata malinowa. Drugie śniadanie: soczek, chrupki kukurydziane	Barszcz ukraiński z fasolką szparagową (seler, mleko), kluski leniwe (mleko, jaja, gluten), surówka z tartej marchewki z jabłkiem, kompot truskawkowy z mango, woda źródlana
2019-06-27 Czwartek	Zupa mleczna z sucharami (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten) pasztet, ser żółty (mleko), jajko, sałata, pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, herbata malinowa. Drugie śniadanie: kisiel brzoskwiniowa (mleko)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (seler, mleko), kasza gryczana, kluski w sosie własnym (gluten, jaja), ogórek kiszony, kompot z pomarańczowy z mango, woda źródlana
2019-06-28 Piątek	Pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajko, pasztet, ogórek kiszony, ser żółty (mleko) pomidor, rzodkiewka, herbata miętowa Drugie śniadanie: gruszka, jabłko, wafel ryżowy	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, gluten), ziemniaki, jajko w sosie koperkowym (jaja), surówka z czerwonej 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