



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-02-25 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), kiełbasa szynkowa, pomidor, ogórek kiszony, sałata, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z cytryną. Drugie śniadanie: jabłko, melon	Zupa wiosenna z groszkiem, fasolką szparagową i wkładką mięsa (seler, mleko), makaron z serem i musem jagodowym (gluten, mleko), marchewką do chrupania, kompot z czarnej porzeczki z jabłkami, woda źródlana
2019-02-26 Wtorek	Bułka weka z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką (mleko), dżem anansowy, kakao (mleko) Drugie śniadanie: melon, jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, gluten, mleko), ziemniaki z koperkiem, kotlet schabowy w panierce (jaja, gluten), duszona czerwona kapusta (mleko), kompot jabłkowy z gruszkami, woda źródlana
2019-02-27 Środa	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: mandarynka, gruszka	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler, mleko), ryż, potrawka z indyka z duszonymi warzywami (gluten, mleko), kompot truskawkowy z mango, woda źródlana
2019-02-28 Czwartek	Bułka grahamka z masłem (mleko, gluten), parówka z ketchupem, herbata z cytryną i miodem Drugie śniadanie: banan, chrupki kukurydziane	Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem (seler, jaja, mleko), bułki na parze (gluten, mleko, jaja), mus śmietankowo-truskawkowy z brzoskwiniami (mleko), kompot z pomarańczowy z mango, woda źródlana
2019-03-01 Piątek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi, (mleko, gluten) pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), jajecznicą ze szczypiorkiem (jaja), herbata miętowa Drugie śniadanie: soczek Kubuś, wafel ryżowy	Krupnik z kaszą jęczmienną (seler, gluten), ziemniaki, kotlet rybny (gluten, ryby, jaja) surówką 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