



Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-10-26 Poniedziałek	<p>Zupa mleczna z sucharami (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), kiełbasa krakowska, jajko, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata miętowa z cytryną i miodem.</p> <p>Drugie śniadanie: melon, gruszka, jabłko</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami i wkładką mięsa (seler, mleko), naleśniki z serem i dżemem (gluten, jaja, mleko), kompot truskawkowy z gruszkami, woda źródlana</p>
2019-10-27 Wtorek	<p>Pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko) ser żółty (mleko), pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, paszтет, mleko do picia</p> <p>Drugie śniadanie: serek bananowy z posypką (mleko, orzechy)</p>	<p>Zupa ryżowa na rosole (seler), ziemniaki puree (mleko), duszone udko z kurczaka, surówka z ogórka kiszzonego, pora i jabłko (mleko), kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana</p>
2019-10-28 Środa	<p>Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (mleko), pieczywo mieszane z masłem (mleko, gluten), szynka, sałata, rzodkiewka, pomidor, szczypiorek, herbata owocowa</p> <p>Drugie śniadanie: banan, czekolada gorzka (mleko)</p>	<p>Barszcz Ukraiński z fasolą Jaś (seler, mleko), kluski leniwe z bułką tartą i masłem (gluten, mleko, jaja), surówka z tartej marchewki, jabłko z jogurtem naturalnym (mleko), kompot anansowy, woda źródlana</p>
2019-10-29 Czwartek	<p>Zupa mleczna z makaronem zacierka (mleko, gluten), pieczywo mieszane z masłem (gluten, mleko), jajko, sałata, ogórek kiszony, ser żółty (mleko), szczypiorek, rzodkiewka, herbata zielona</p> <p>Drugie śniadanie: soczek owocowy, wafel gryczany Sony (gluten)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z ziemniakami (seler, mleko), mix kasz (gluten), gulasz wieprzowy (mleko, gluten), surówka z czerwonej kapusty, marchewki i jabłko, kompot pomarańczowy, woda źródlana</p>
2019-10-30 Piątek	<p>Bułka weka z masłem (mleko, gluten), pasta z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką, powidła sliwkowe, kawa zbożowa Anatol (mleko, gluten)</p> <p>Drugie śniadanie: sałatką owocowa</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko), ziemniaki, filet rybny w panierce (gluten, ryby, jaja), surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, kompot jabłkowy z gruszkami i cynamonem, woda źródlana</p>

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