



# Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2022-06-27 <i>Poniedziałek</i>	<p>Zupa mleczna z sucharami (<b>mleko, gluten</b>), pieczywo mieszane z masłem (<b>gluten, mleko</b>), szynka, pomidor, papryka, <b>jajko</b>, ogórek kiszony, szczypiorek, rzodkiewka, herbata malinowa</p> <p>Drugie śniadanie: melon, chrupki kukurydziane</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem (<b>seler, mleko</b>), ziemniaki z koperkiem, kotlet rybny (<b>mleko, jaja, gluten</b>), surówka z kiszonej kapusty, kompot ananasy z mango, woda źródlana</p>
2022-06-28 <i>Wtorek</i>	<p>Zupa mleczna z płatkami ryżowymi, bułka wieka z masłem (<b>mleko, gluten</b>), pasztet pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, herbata owocowa</p> <p>Drugie śniadanie: czekolada gorzka, wafel ryżowy, jabłko</p>	<p>Zupa z czerwoną soczewicą i grzankami (<b>seler, mleko, gluten</b>), ryż zapiekany z brzoskwiniami i polewą śmietankową (<b>mleko</b>), kompot wieloowocowy z wiśniami, woda źródlana</p>
2022-06-29 <i>Środa</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem (<b>mleko, gluten</b>), ser biały (<b>mleko</b>), ogórek kiszony, pomidor, papryka, dżem, kakao (<b>mleko</b>)</p> <p>Drugie śniadanie: Grysik z kaszy manny na mleku z bakaliami (<b>mleko, gluten, orzechy</b>)</p>	<p>Zupa ryżowa na rosole (<b>seler</b>), ziemniaki puree z koperkiem (<b>mleko</b>), mizeria z jogurtem naturalnym (<b>mleko</b>), kompot czarnej porzeczki, woda źródlana</p>
2022-06-30 <i>Czwartek</i>	<p>Pieczywo mieszane z masłem, jajecznicą (<b>mleko, jaja</b>), ogórek kiszony, pomidor, papryka, sałata masłowa, herbata miętowa</p> <p>Drugie śniadanie: sałatka owocowa</p>	<p>Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną, boczkiem i ziemniakami (<b>seler, gluten</b>), makaron z serem białym (<b>mleko, gluten</b>), marchewka do chrupania, kompot truskawkowy, woda źródlana</p>
2022-07-01 <i>Piątek</i>	<p>WAKACJE</p>	<p>WAKACJE</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**

**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**