



# Jadłospis

	<i>Śniadanie/Drugie śniadanie</i>	<i>Obiad</i>
2019-01-07 Poniedziałek	Zupa mleczna z sucharami ( <b>mleko, gluten</b> ), pieczywo mieszane z masłem ( <b>mleko, gluten</b> ), ser żółty ( <b>mleko</b> ), jajko, pomidor, pasztet, ogórek, szczypiorek, rzodkiewka, herbata z miodem.  Drugie śniadanie: jabłko, gruszka, ananas	Kapusniak z przecierem pomidorowym i ziemniakami ( <b>seler, mleko</b> ), kasza kuskus ( <b>gluten</b> ), potrawka z indyka z warzywami ( <b>gluten</b> ) kompot pomarańczowy, woda źródlana
2019-01-08 Wtorek	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi ( <b>mleko</b> ), pieczywo mieszane z masłem ( <b>mleko, gluten</b> ), pasztet, pomidor, ogórek, rzodkiewka, jajko, szczypiorek, herbata z imbirem  Drugie śniadanie: kisiel z czarnej porzeczki	Zupa pomidorowa z makaronem ( <b>seler, mleko, gluten</b> ), ziemniaki z koperkiem, duszone udko z kurczaka ( <b>jaja, gluten</b> ), mizeria ( <b>mleko</b> ), kompot jabłkowy z gruszkami, woda źródlana
2019-01-09 Środa	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi ( <b>mleko</b> ), pieczywo mieszane z masłem ( <b>mleko, gluten</b> ), szynka, pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, papryka, herbata malinowa.  Drugie śniadanie: chrupki kukurydziane, mandarynka	Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem ( <b>gluten, jaja, mleko, seler</b> ), kluski leniwe z bułką tartą ( <b>gluten, mleko, jaja</b> ), surówka z tartej marchewki z jabłkiem, kompot ananasy z mango, woda źródlana
2019-01-10 Czwartek	Bułka węża z masłem ( <b>mleko, gluten</b> ), pata z sera białego ze szczypiorkiem i rzodkiewką ( <b>mleko</b> ), dżem jagodowy, kawa zbożowa na mleku ( <b>mleko</b> )  Drugie śniadanie: soczek pomarańczowy, wafel ryżowy	Zupa ryżowa na rosolu ( <b>seler</b> ), ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ), gulasz wieprzowy ( <b>gluten</b> ), zasmażana czerwona kapusta ( <b>gluten</b> ), kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana
2019-01-11 Piątek	Zupa mleczna z kaszą manną ( <b>mleko, gluten</b> ), pieczywo mieszane z masłem ( <b>mleko, gluten</b> ), pasta z wędzonej makreli ze szczypiorkiem, herbata miętowa z cytryną i miodem.  Drugie śniadanie: sałatka owocowa z jogurtem naturalnym	Krupnik z kaszą jęczmienną i boczkiem ( <b>seler, gluten</b> ), spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym ( <b>gluten, mleko</b> ), marchewka do chrupania, kompot truskawkowy z gruszkami, 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**