Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Czwartek 10.09.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, sałata zielona (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku, jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) **(1,9,)** Drugie danie: ziemniaki, kotlet z piersi kurczaka**,** marchewka duszona (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym	owoc
Piątek 11.09.2020	Bułka grahamka, masło, dżem (1,6,7)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) **ze śmietaną** (7,9,) Drugie danie: łazanki z kapustą kiszoną ,pieczarkami (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym.	Bułka drożdżowa z serem białym
Poniedziałek 14.09.2020	Bułka zwykła, masło, ser żółty, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew,seler,pietruszka) ze **śmietaną** (1,3,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna,gulasz wieprzowy, ogórek kiszony (1,7), kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym	owoc
Wtorek 15.09.2020	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa, sałata zielona (1,6,7)	Zupa: szczawiowa z ryżem, **jajkiem,** na mięsie, jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) **ze śmietaną** (3,7,9) Drugie danie: makaron z serem białym,cukrem,cynamonem (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym	soczek
Środa 16.09.2020	Bułka zwykła, **masło,** pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,6,7)	Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) (1,3,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet mielony**,** sałatka wiosenna (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym	
Czwartek 17.09.2020	Bułka grahamka, masło, pasta **rybna** z **jajkiem**,cebulką (1,3,4,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kiełbasie, jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) ze **śmietaną** (1,7,9,10) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem,cukrem,cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym	Jogurt owocowy (7)
Piątek 18.09.2020	Bułka kajzerka, masło, miód naturalny (1,6,7)	Zupa: pomidorowa z makaronem na mięsie , jarzynach (marchew,**seler**,pietruszka) ze **śmietaną (1,7,9)** Drugie danie: ziemniaki, **ryba** smażona , fasolka szparagowa z bułką tartą (1,3,4,7,10)kompot wieloowocowy słodzony **miodem** naturalnym.	owoc

JADŁOSPIS Z NIEPRZEWIDZIANYCH PRZYCZYN MOŻE ULEC ZMIANIE.

Kucharka Intendent

14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ, OWIES, ORKISZ
2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
5. ORZESZKI ZIEMNE
6. SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
8. ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE, ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny mielony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,
papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwasek cytrynowy,
czosnek granulowany ,cukier,sól morska,warzywa suszone

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie
(przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji