

## JADŁOSPIS

| Data                       | Śniadanie  | Obiad  | Uwagi   |
|----------------------------|--|--|---|
| Poniedziałek<br>21.09.2020 | Bułka kajzerka<br>,masło, dżem (1,6,7)                                 | Zupa: brokułowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9)<br>Drugie danie: spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10) kompot wieloowocowy  | owoc  |
| Wtorek<br>22.09.2020       | Bułka grahamka,<br><b>masło</b> , pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,6,7) | Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9)<br>Drugie danie: ziemniaczki duszone z kielbasą, cebulą, ogórek kiszony (6,7,10) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym                     | Serce piernikowe z ciasta marchewkowego (1,3,6,7) |
| Środa<br>23.09.2020        | Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, papryka czerwona (1,3,6,7,8,10) | Zupa: krem z zielonego groszku na mięsie drobiowym, jarzynach z zacierką (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (9)<br>Drugie danie: kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy.  | owoc  |
| Czwartek<br>24.09.2020     | Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)                | Zupa: ogórkowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9)<br>Drugie danie: kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, surówka z tartej marchwi (1,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym. | jogurt(7)   |
| Piątek<br>25.09.2020       | Bułka grahamka, masło, pasta twarogowa z miodem (1,6,7)                | Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9)<br>Drugie danie: ziemniaki, kotlet <b>rybny</b> , surówka z kiszonej kapusty (1,3,4,7,9) kompot wieloowocowy                              | soczek  |
| Poniedziałek<br>28.09.2020 | Bułka zwykła, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)         | Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie jarzynach (marchew, pietruszka, <b>seler</b> , <b>fasola</b> ) ze śmietaną (6,7,9)<br>Drugie danie: kluski śląskie z mięsem, cebulką, surówka z czerwonej kapusty (1,7), kompot wieloowocowy.                         | owoc  |
| Wtorek<br>29.09.2020       | Bułka kajzerka, masło, dżem (1,6,7)                                    | Zupa: krupnik z kaszy jaglanej, na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (7,9)<br>Drugie danie: ziemniaki, schab duszony w sosie własnym, mizeria ze śmietaną (1,3,7) kompot wieloowocowy.  |   |
| Środa<br>30.09.2020        | Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa, rzodkiewka (1,6,7)             | Zupa: barszcz ukraiński z ziemniakami na mięsie jarzynach (marchew, pietruszka, <b>seler</b> , <b>fasola</b> ) ze śmietaną (6,7,9)<br>Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7) kompot wieloowocowy   | soczek  |
| Czwartek<br>01.10.2020     | Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, papryka czerwona (1,3,6,7,8,10) | Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,3,9)<br>Drugie danie: ziemniaki, <b>ryba</b> smażona, surówka z pory z jabłkiem, kukurydzą (1,3,4,7,10) kompot wieloowocowy   | wafelek   |
| Piątek<br>02.10.2020       | Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)                | Zupa: żur biały z <b>jajkiem</b> kielbasą, jarzynach (marchew, pietruszka, <b>seler</b> ) ze śmietaną (1,3,7,9,10) pieczywo<br>Drugie danie: makaron z truskawkami (1,3,7) kompot wieloowocowy   | Mleczko smakowe (7)                               |

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 morską, 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