

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 08.10.2018	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, sałata zielona (1,7)	Zupa: kapuśniak z kiszzonej kapusty z ziemniakami na mięsie jarzynach (marchew, pietruszka, seler) z kielbasą (6,7,9) Drugie danie: kluski na parze z sosem czekoladowym(1,3,7), kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 09.10.2018	Bułka grahamka ,masło, dżem(1,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet schabowy, surówka z selera z rodzynkami i migdałami, (1,3,7,8,9), kompot wieloowocowy.	
Środa 10.10.2018	Bułka zwykła , masło, kielbasa drobiowa, rzodkiewka (1,7)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, pietruszka, seler) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: makaron z tuńczykiem w sosie pomidorowym(1,4) kompot wieloowocowy	soczek
Czwartek 11.10.2018	Bułka grahamka , masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7)	Zupa: koperkowa z ryżem na mięsie, jarzynach (marchew, pietruszka, seler) z ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, pieczona pałka z kurczaka, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (7) kompot wieloowocowy	jogurt
Piątek 12.10.2018	Bułka kajzerka, masło ,pasztet drobiowy, korniszon (1,7)	Zupa: jarzynowa z zacierką na mięsie ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7) kompot wieloowocowy	
Poniedziałek 15.10.2018	Bułka kajzerka, masło, dżem (1,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie, jarzynach(marchew, seler, pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna ,gulasz wieprzowy, korniszon (1,7), kompot wieloowocowy.	owoc
Wtorek 16.10.2018	Bułka grahamka, szynka wieprzowa sałata (1,7)	Zupa: brokułowa z zacierką na mięsie, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z ryby, surówka z kiszzonej kapusty, (1,3,4,7) kompot wieloowocowy	Serek waniliowy
Środa 17.10.2018	Bułka zwykła, masło, pasta rybna z jajkiem, cebulką (1,3,4,7)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie ,kielbasie jarzynach(marchew, pietruszka, seler) (6,9) Drugie danie: makaron zapiekany z filetem z piersi kurczaka i szpinakiem (1,7) kompot wieloowocowy	
Czwartek 18.10.2018	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa ,ogórek zielony(1,7)	Zupa: ogórkowa z ryżem na mięsie ,jarzynach (marchew, pietruszka, seler) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie, sos pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty (1,7) kompot wieloowocowy	owoc
Piątek 19.10.2018	Bułka kajzerka , masło, ser żółty, papryka czerwona (1,7)	Zupa: pomidorowa z makaronem na mięsie, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki , jajko sadzone ,marchewka duszona (3,7) kompot wieloowocowy	Bułeczka drożdżowa z serem białym (1,7,3)

* Dzieci z nietolerancją laktozy otrzymują posiłki bez nabiału (7)

Kucharka

Intendent

14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIENŃ, 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, bazyliia, 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