

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 17.12.2018	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,korniszon (1,7,)	Zupa: brokułowa z ziemniakami, na mięsie,jarzynach (marchew ,pietruszka ,seler) ze śmietaną (3,7,9) Drugie danie:makaron z serem białym ,cukrem, cynamonem (1,7) (1,7) kompot wieloowocowy	Owoc , sezamek
Wtorek 18.12.2018	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku,jarzynach (marchew, seler, pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet schabowy, kapusta pekińska z marchewką (1,3,7), kompot wieloowocowy.	Mikołajek , Mleczko smakowe
Środa 19.12.2018	Bułka zwykła , masło, szynka drobiowa,rzodkiewka (1,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kiełbasie ze śmietaną (1,7,) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem ,cukrem,cynamon (1),kompot wieloowocowy.	Jogurt (7)
Czwartek 20.12.2018	Bułka grahamka, masło, ser żółty, sałata zielona (1,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie,jarzynach (marchew,seler,pietruszka) ze śmietaną(1,9,7) Drugie danie: kasza jęczmienna ,gulasz wieprzowy ,korniszon (1,3,4,6,7) kompot wieloowocowy	Owoc,wafelek
Piątek 21.12.2018	Bułka kajzerka, masło, pasztet drobiowy,papryka czerwona(1,3,7)	Zupa: grzybowa z makaronem na mięsie,jarzynach (marchew,pietruszka,seler) ze śmietaną(1,9,7) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona,kapusta z grochem (1,3,4,6,7) kompot wieloowocowy	

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz Szczęśliwego Nowego Roku 2018

życzy

personel kuchni

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, 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