

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Środa 02.01.2019	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,7)	Zupa:jarzynowa z ziemniakami na mięsie (marchew,seler,pietruszka,fasolka szparagowa) ze śmietaną (6,9,7) Drugie danie: kasza jęczmienna, gulasz wieprzowy, korniszon (1,7) kompot wieloowocowy.	
Czwartek 03.01.2019	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa, sałata (1,7)	Zupa: krupnik z ryżem, na mięsie,jarzynach (marchew,seler,pietruszka) (9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z piersi kurczaka, surówka z białej kapusty,(1,3,7) kompot wieloowocowy	
Piątek 04.01.2019	Bułka zwykła, masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,7,)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie,jarzynach (marchew,seler,pietruszka) (1,6,9) Drugie danie:makaron z serem białym ,cukrem, cynamonem (1,7) kompot wieloowocowy	owoc
Poniedziałek 07.01.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,korniszon (1,7,)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami, na mięsie,jarzynach (marchew ,pietruszka ,seler) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem , tłuszczem, cebulką, surówka z czerwonej kapusty (1,7) kompot wieloowocowy	jogurt
Wtorek 08.01.2019	Bułka kajzerka ,masło, miód (1,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku,jarzynach (marchew, seler, pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet schabowy, buraczki zasmażane (1,3,7), kompot wieloowocowy.	wafelek
Środa 09.01.2019	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa ,ogórek zielony (1,7)	Zupa: szczawiowa z ziemniakami,jajkiem na mięsie, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) ze śmietaną (3,7,9,) Drugie danie: kluski na parze z polewą truskawkową (1,7), kompot wieloowocowy.	soczek
Czwartek 10.01.2019	Bułka zwykła, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7)	Zupa:rosół drobiowo – wołowy z makaronem (marchew,seler,pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, potrawka wołowo – drobiowa, fasolka szparagowa z bułką tartą (1,6,7,9) kompot wieloowocowy	Serek waniliowy
Piątek 11.01.2019	Bułka grahamka, masło, ser żółty, sałata zielona (1,7)	Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie,jarzynach (marchew,pietruszka,seler) ze śmietaną(9,7) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona,sałatka z ogórków (1,3,4,6,7) kompot wieloowocowy	owoc

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, bazylija, 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