

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 25.03.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,korniszon (1,3,6,7,8,10)	Zupa: grochowa z ziemniakami, na mięsie,jarzynach (marchew ,pietruszką ,seler) kielbasą (6,9) Drugie danie: kluski śląskie , sos pieczarkowy surówka z czerwonej kapusty (1,3,7) kompot wieloowocowy	Jogurt (7)
Wtorek 26.03.2019	Bułka grahamka ,masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka(1,6,7,10)	Zupa: rosół drobiowy z makaronem, jarzynach (marchew, seler, pietruszka,por) (1,3,9) Drugie danie: ziemniaki, wątróbka drobiowa duszona z cebulką, surówka z kapusty kiszzonej (1,.) kompot wieloowocowy.	Bułeczka drożdżowa z białym serem(1,3,6,7)
Środa 27.03.2019	Bułka zwykła,masło, szynka drobiowa,sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: szczawiowa z ziemniakami jajkiem na mięsie,jarzynach (marchew,pietruszką,seler) ze śmietaną(3,9,7) Drugie danie: makaron z polewą truskawkową (1,3,7) kompot wieloowocowy.	soczek
Czwartek 28.03.2019	Bułka kajzerka, masło, dżem (1,6,7)	Zupa: brokułowa z zacierką, na mięsie,jarzynach (marchew,seler,pietruszką) ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: kasza pęczak, pałka z kurczaka pieczona, surówka z tartej marchwi (1,7,10) kompot wieloowocowy	Waflelek(1,3,6,7)
Piątek 29.03.2019	Bułka grahamka, masło, ser żółty, ogórek zielony (1,6,7,)	Zupa: pomidorowa z ryżem, na mięsie,jarzynach (marchew,seler,pietruszką) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z ryby,sałata lodowa z rzodkiewką, ogórkiem ,cebulką zieloną z sosem winegret (1,3,4,6,7,10) kompot wieloowocowy	Mleczko smakowe(7)
Poniedziałek 01.04.2019	Bułka zwykła, masło,szynka wieprzowa ,korniszon (1,3,6,7,8,10)	Zupa: barszcz ukraiński z ziemniakami, fasolą na mięsie,jarzynach (marchew ,pietruszką ,seler) ze śmietaną (6,7,9) Drugie danie: pierogi z serem (1,3,7) kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 02.04.2019	Bułka kajzerka ,masło, pasta rybna z cebulką, jajkiem (1,3,4,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku,jarzynach (marchew, seler, pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, gulasz wieprzowy, ogórek konserwowy(1,10), kompot wieloowocowy.	Jogurt (7)
Środa 03.04.2019	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa ,rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: jarzynowa z ziemniakami na mięsie (marchew, seler, pietruszka, brukselka,fasolka szparagowa) ze śmietaną (3,7,9,) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem,cukrem,cynamonem (7), kompot wieloowocowy.	Mleczko smakowe(7)
Czwartek 04.04.2019	Bułka zwykła, masło, ser żółty , papryka czerwona (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, na kurczaku,jarzynach (marchew ,pietruszką ,seler) (1,9) Drugie danie: bigos z kapusty kiszzonej i białej z mięsem,kielbasą, chleb (1,6,7,10) kompot wieloowocowy	owoc
Piątek 05.04.2019	Bułka kajzerka, masło, miód pszczeli (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie,jarzynach (marchew,seler,pietruszką) ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki , ryba smażona, surówka z pory z jabłkiem,kukurydzą,jogurtem greckim(1,3,4,7) kompot wieloowocowy	Serek waniliowy(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.ORZECZY TJ.: MIGDAŁY, ORZECZY ŁASKOWE, ORZECZY WŁOSKIE,
ORZECZY 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 alergię nietolerancji