

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 20.05.2019	Bułka zwykła, masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,6,7,10)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku , jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> , ) (9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z piersi kurczaka, sałata zielona ze śmietaną (1,3,7), kompot wieloowocowy.	
Wtorek 21.05.2019	Bułka grahamka ,masło, szynka wieprzowa, sałata zielona (1,6,7,8,10)	Zupa: <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie, kielbasie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (6,7,9) Drugie danie: kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy.	owoc
Środa 22.05.2019	Bułka zwykła, masło, pasta twarogowa z miodem (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem na mięsie, jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> ) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki , <b>ryba</b> smażona, sałatka z ogórków kiszonych z jabłkiem i marchewką (1,3,4,7) kompot wieloowocowy	jogurt
Czwartek 23.05.2019	Bułka kajzerka, masło, kielbasa drobiowa, ogórek kiszony (1,6,7)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, surówka z marchwi tartej (1,7), kompot wieloowocowy.	soczek
Piątek 24.05.2019	Bułka grahamka, masło, ser żółty, ogórek zielony (1,6,7,)	Zupa: pomidorowa z ryżem, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki , <b>jajko</b> na twardo w sosie majonezowo – chrzanowym, fasolka szparagowa z bułką tartą (1,3,6,7,10) kompot wieloowocowy	Serek waniliowy
Poniedziałek 27.05.2019	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa ,papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: kapuśniak z młodej kapusty na mięsie, kielbasie, jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> ) (1,3,9,10) Drugie danie: spaghetti z sosem bolognese (1,3,) kompot wieloowocowy	
Wtorek 28.05.2019	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,6,7)	Zupa: ogórkowa z ryżem, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z <b>ryby</b> , surówka z pory z jabłkiem, kukurydzą (1,3,4,6,7,10) kompot wieloowocowy.	jogurt
Środa 29.05.2019	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa ,rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie , jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, ) ze śmietaną (7,9,) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy.	owoc
Czwartek 30.05.2019	Bułka zwykła, ,masło, pasta rybna z cebulką, jajkiem (1,3,4,6,7)	Zupa: jarzynowa z zacierką na mięsie, jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> , <b>fasolka</b> , groszek zielony, brukselka) ze śmietaną (1,6,7,9) Drugie danie: ryż z sosem z piersi kurczaka i jarzyn (1,7) kompot wieloowocowy	soczek
Piątek 31.05.2019	Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej na kurczaku , jarzynach (marchew ,pietruszką , <b>seler</b> , ) (1,9) Drugie danie: ziemniaki duszone z kielbasą, cebulą ,marchewką, surówka z młodej kapusty (1,3,7) kompot wieloowocowy	Buleczka drożdżowa z białym serem(1,3,6,7)

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, 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