

JADŁOSPIS

| Data | Śniadanie | Obiad | Uwagi |
|----------------------------|---|---|--------------------|
| Poniedziałek 09.09.2019 | Bułka zwykła, masło, paszтет drobiowy, rzodkiewka (1,7,6) | Zupa: barszcz czerwony ziemniakami na mięsie jarzynach (marchew, pietruszka, seler) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,7), kompot wieloowocowy | owoc |
| Wtorek 10.09.2019 | Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,7) | Zupa: koperkowa z ryżem na mięsie, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki, pulpet w sosie pomidorowym, fasolka szparagowa z bułką tartą(1,3,6,7) kompot wieloowocowy. | Soczek |
| Środa 11.09.2019 | Bułka grahamka , masło, kielbasa drobiowa, papryka czerwona (1,7,6) | Zupa: ogórkowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, pietruszka, seler) ze śmietaną(7,9) Drugie danie: łazanki z kapustą kiszoną ,pieczarkami (1,7) kompot wieloowocowy | Wafelek zbożowy(1) |
| Czwartek 12.09.2019 | Bułka kajzerka , masło, miód naturalny (1,7) | Zupa: brokułowa z zacierką na mięsie, jarzynach (marchew, pietruszka, seler) z ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna, schab w sosie własnym, buraczki zasmażane (1,7) kompot wieloowocowy | |
| Piątek 13.09.2019 | Bułka zwykła, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,7) | Zupa: pomidorowa z makaronem na mięsie jarzynach(marchew, pietruszka, seler) ze śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona, surówka z białej kapusty (1,3,4,7) kompot wieloowocowy | Jogurt(7) |
| Poniedziałek 16.09.2019 | Bułka kajzerka, masło, dżem (1,7) | Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku jarzynach(marchew, pietruszka, seler,) (7,9) Drugie danie: spaghetti z sosem bolognese (1,7), kompot wieloowocowy. | owoc |
| Wtorek 17.09.2019 | Bułka grahamka, masło, pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką(1,7) | Zupa: pieczarkowa z makaronem na mięsie, jarzynach (marchew, seler, pietruszka) śmietaną (1,7,9) Drugie danie: ziemniaki, filet z piersi kurczaka, sałata ze śmietaną (1,3,7) kompot wieloowocowy | |
| Środa 18.09.2019 | Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa ,sałata zielona (1,7) | Zupa: jarzynowa z ziemniakami na mięsie jarzynach(marchew, pietruszka, seler, groszek zielony, fasolka szparagowa, brukselka) ze śmietaną (6,7,9) Drugie danie: kluski na parze z sosem truskawkowym (1,7) kompot wieloowocowy | Wafelek zbożowy(1) |
| Czwartek 19.09.2019 | Bułka grahamka, masło, ser żółty, papryka czerwona (1,7) | Zupa: rosół wołowo - drobiowy z makaronem , jarzynami (marchew, pietruszka, seler) (1,9) Drugie danie: ziemniaki , potrawka wołowo - drobiowa, marchewka duszona (1,7,9) kompot wieloowocowy | owoc |
| Piątek 20.09.2019 | Bułka zwykła, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,7) | Zupa: fasolowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach, kielbasie (6,9) Drugie danie: ziemniaki , kotlet z ryby, sałatka z ogórków kiszonych, jabłka, marchwi (1,3,4,7) kompot wieloowocowy | jogurt(7) |

* 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, JĘCZMIEŃ, 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 ŁASKOWE, 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