

## JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 02.12.2019	Bułka kajzerka, <b>masło</b> , dżem (1,6,7)	Zupa: brokułowa z ziemniakami na mięsie , jarzynach (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk) ze <b>śmietaną (7,9)</b> Drugie danie: makaron z gulaszem wieprzowym, ogórek kiszony (1,3,7,10) kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 03.12.2019	Bułka zwykła, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, ogórek kiszony (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk) <b>ze śmietaną</b> (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki , <b>ryba</b> duszona w warzywach (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk,cebula,koncentrat pomidorowy (4,7,9) kompot wieloowocowy	
Środa 04.12.2019	Bułka grahamka, <b>masło</b> , ser żółty, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: ogórkowa z ryżem na mięsie,jarzynach (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk,) ze <b>śmietaną</b> (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem , surówka z czerwonej kapusty (1,3,6,7), kompot wieloowocowy.	Soczek
Czwartek 05.12.2019	Bułka kajzerka, masło, pasta <b>jajeczna</b> ze szczypiorkiem, (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk) (1,9,) Drugie danie: ziemniaki, pałka z kurczaka pieczona, surówka z pory z jabłkiem,kukurydzą jogurtem naturalnym (7,10) kompot wieloowocowy	
Piątek 06.12.2019	Bułka zwykła, <b>masło</b> , pasta <b>twarogowa</b> z rzodkiewką i szczypiorkiem (1,6,7,)	Zupa: żur z <b>jajkiem</b> ,kielbasą (marchew, <b>sele</b> r,pietruszk) ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9,10) pieczywo Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem,cukrem,cynamonem (7,) kompot wieloowocowy	Czekolada Mikołajkowa

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,

## JADŁOSPIS

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