

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Czwartek 02.01,2020	Bułka kajzerka, masło , dżem (1,6,7)	Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie , jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem , surówka z czerwonej kapusty (1,3,6,7), kompot wieloowocowy.	
Piątek 03.01,2020	Bułka grahamka, masło , ser żółty, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kielbasie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: makaron z serem białym,cukrem,cynamonem (1,7) kompot wieloowocowy	
Wtorek 07.01,2020	Bułka zwykła, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,6,7)	Zupa: brokułowa z zacierką, na mięsie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna ,gulasz wieprzowy ,sałatka z ogórków kiszonych z jabłkiem , marchewką (1,7,9) kompot wieloowocowy	soczek
Środa 08.01.2020	Bułka grahamka, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,6,7,10)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie , kielbasie,jarzynach (marchew, seler ,pietruszką,) (6,7,9,10) Drugie danie: ryż z truskawkami (7), kompot wieloowocowy.	Bułka drożdżowa z serem białym
Czwartek 09.01.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) (1,9,) Drugie danie: ziemniaki, filec z piersi kurczaka, surówka z tartej marchwi (1,3,7) kompot wieloowocowy	
Piątek 10.01.2020	Bułka grahamka, masło , ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet rybny ,surówka z kiszonej kapusty (1,3,4,7,9) 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

JADŁOSPIS

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