

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 24.02.2020	Bułka kajzerka, masło, dżem (1,6,7)	Zupa: szczawiowa z ziemniakami, <b>jajkiem</b> , na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (1,3,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna , schab duszony w sosie własnym, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, cebulą (1,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 25.02.2020	Bułka zwykła, masło, pasztet drobiowy , ogórek kiszony(1,6,7)	Zupa: ogórkowa z ryżem na mięsie , jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7,) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Środa 26.02.2020	Bułka grahamka, masło, szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: pomidorowa z makaronem na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (1,7,9,) Drugie danie: ziemniaki, nuggetsy rybne , surówka z kapusty białej (1,3,4,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	
Czwartek 27.02.2020	Bułka zwykła, masło, <b>pasta twarogowa</b> <b>z miodem</b> (1,6,7,)	Zupa: <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie , kielbasie jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (6,7,9) Drugie danie: makaron zapiekany z kurczakiem i szpinakiem, (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Piątek 28.02.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta <b>jajeczna</b> ze szczypiorkiem, (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (1,9,) Drugie danie: kluski śląskie ,sos pieczarkowy, ogórek kiszony (1,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	Mleczko smakowe (7)
Poniedziałek 02.03.2020	Bułka zwykła, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: jarzynowa z ziemniakami na mięsie , jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką, <b>fasolka</b> szparagowa,groszek zielony,brukselka) <b>ze śmietaną</b> (6,7,9) Drugie danie: spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Wtorek 03.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasztet drobiowy,rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: krem z <b>zielonego groszku</b> z zacierką na mięsie , jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet z piersi kurczaka, sałata ze śmietaną (1,3,4,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 04.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, sałata zielona (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z ziemniakami na mięsie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (7,9,) Drugie danie: kluski na parze z polewą truskawkową(1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Czwartek 05.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasta <b>rybna</b> z <b>jajkiem</b> ,cebulką (1,3,4,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) (1,9,) Drugie danie: bigos z kapusty kiszonej i białej z mięsem ,kielbasą. Pieczywo pszenne (1,3,6,7,10) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	soczek
Piątek 06.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta z <b>sera</b> <b>białego z miodem</b> (1,6,7)	Zupa: koperkowa z ryżem na mięsie,jarzynach (marchew, <b>seler</b> ,pietruszką) <b>ze śmietaną</b> (1,7,9,) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona, surówka z pory, jabłek, kukurydzy (1,3,4,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	Jogurt (7)

JADŁOSPIS Z NIEPRZEWIDZIANYCH PRZYCZYŃ MOŻE ULEC ZMIANIE.

Kucharka

Intendent

## JADŁOSPIS

### 14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEN, 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 alergię nietolerancji