

## JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 09.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasztet drobiowy , ogórek kiszony(1,6,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (7,9) Drugie danie: makaron z <b>serem</b> białym, cukrem, cynamonem (1,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	
Wtorek 10.03.2020	Bułka grahamka, masło, dżem (1,6,7)	Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,3,9) Drugie danie: ziemniaki, nuggetsy rybne , sałatka z ogórków kiszonych z jabłkiem, marchewką (1,3,4,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	
Środa 11.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka drobiowa, (1,6,7)	Zupa: szczawiowa z ryżem, <b>jajkiem</b> , na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (3,7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem , surówka z białej kapusty (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	
Czwartek 12.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, (1,3,6,7)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (7,9) Drugie danie: kasza pęczak , pieczona pałka z kurczaka, surówka z tartej marchwi (1,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	Mleczko smakowe (7)
Piątek 13.03.2020	Bułka zwykła, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ( <b>1,9</b> ) Drugie danie: ziemniaczki duszone z kiełbasą, cebulą, surówka z kiszonej kapusty ( <b>6,7,10</b> ) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	Bułka drożdżowa z serem białym
Poniedziałek 16.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kiełbasie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (1,7,9,10) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem, cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	Jogurt owocowy (7)
Wtorek 17.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ( <b>9</b> ) Drugie danie: ziemniaki, kotlet mielony, buraczki zasmażane (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 18.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka drobiowa, sałata zielona (1,6,7)	Zupa: <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie , kiełbasie jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ( <b>6,7,9</b> ) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7,) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Czwartek 19.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasta <b>rybna</b> z <b>jajkiem</b> , cebulką (1,3,4,6,7)	Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie , jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> ( <b>7,9</b> ) Drugie danie: makaron, gulaszem drobiowy , ogórek kiszony (1,7) kompot wieloowocowy <b>miodem</b> naturalnym	soczek
Piątek 20.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta z <b>sera</b> <b>białego</b> , szczypiorku (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, <b>ryba</b> smażona , fasolka szparagowa z bułką tartą (1,3,4,7,10) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym.	

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