

JADŁOSPIS

od 18.10.2021 r. do 22.10.2021 r.



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Śniadanie	Mleko na ciepło, bułka z masłem, miód, owoc.(1,7)	Kakao na mleku, bułka z masłem, serek aksamitny, rzodkiewka. (1,7)	Kawa zbożowa na mleku, bułka z masłem, ser żółty, sałata, pomidor.(1,7)	Płatki ryżowe na mleku, herbata, bułka z masłem, serek kremowy, pomidor.(1,7)	Herbata z cytryną, chleb mieszany z masłem, pasta rybna, ogórek.(1,4,7)
Obiad	Krupnik z kaszą jęczmienną, chleb,(1,9) spaghetti z mięsem mielonym i warzywami w sosie pomidorowym, woda.(1,7,9)	Zupa z fasolki szparagowej, chleb,(1,7,9) stek z cebulą, ziemniaki, surówka mafijska z buraków, jabłek i ogórków kiszonych, woda.(1,3,7)	Zupa grochowa z kiełbasą, chleb,(1,9) ryba panierowana, ziemniaki, bukiet warzyw: kalafior brokuł i marchewka, woda.(1,3,4)	Zupa szpinakowa, chleb,(1,7,9) Kurczak w sosie serowym z pieczarkami, kasza kuskus, woda.(1,7)	Zupa wiejska z fasolą i zacierkami chleb,(1,9) Knedle z serem i śmietaną, woda.(1,3,7)
Podwieczorek	Jogurt pitny, bułka chałka, owoc.(1,7)	Herbata z cytryną, chleb mieszany z masłem, wędlina, ogórek, owoc.(1,7)	Herbata owocowa, cynamonka, owoc.(1,7)	Herbata z cytryną, bułka kajzerka z masłem, wędlina, papryka, owoc.(1,7)	Jogurt owocowy, herbatniki domowe, owoc.(1,7)

Szanowni Rodzice

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, kwas cytrynowy, czosnek granulowany, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

