

JADŁOSPIS

od 25.09.2023 r. do 29.09.2023 r.



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Śniadanie	Kawa zbożowa na mleku, bułka wrocławska z masłem, ser żółty, pomidor.(1,7)	Kawa zbożowa na mleku, bułka chałka z masłem, miód, owoc.(1,7)	Herbata z cytryną, chleb mieszany z masłem, pasta rybna, ogórek.(1,4,7)	Płatki ryżowe na mleku, Herbata z cytryną, bułka z masłem, serek topiony, rzodkiewka.(1,7)	Herbata z cytryną, bułka regionalna z masłem, pasta jajeczna z serem żółtym, szczypiorek.(1,3,7)
Obiad	Zupa z soczewicy, chleb, Risotto z mięsem i warzywami, kompot śliwkowy. (1,7,9)	Zupa ogórkowa, chleb, Kotlet pożarski, ziemniaki, bukiet warzyw, kompot wieloowocowy. (1,3,7,9)	Zupa pomidorowa z ryżem, Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z białej kapusty, ogórka i koperku, kompot wiśniowy. (1,3,7,9)	Zupa szpinakowa, chleb, Gulasz z indyka z makaronem, surówka z marchwi i pora, kompot wieloowocowy. (1,7,9)	Zupa fasolowa, chleb knedle z serem i ze śmietaną, kompot malinowy. (1,3,7,9)
Podwieczorek	Herbata bawarka, bułka z ziarnami, masło, szynka prasowana, ogórek owoc.(1,7)	Serek wiejski, dżem brzoskwiniowy, owoc.(1,7)	Jogurt naturalny z mussem truskawkowym. owoc.(1,7)	Herbata z cytryną, chleb mieszany z masłem, filet maślany, ogórek, owoc.(1,7)	Sok pomarańczowy, pierzochki półkruche z jabłkami, 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, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany, cukier waniliowy.

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

