

J A D Ł O S P I S
27.09.2021 – 01.10.2021

Poniedziałek	27.09.2021 r
Zupa kalafiorowa z ziemniakami(1,7,9)	300 g
Łazanki z kapustą (1,3)	250 g
Winogrona	100 g
Jogurt z bananami (7)	150 g
Wtorek	28.09.2021 r.
Krupnik z kaszą jęczmienną i zieleniną (1,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Kotlet panierowany z indyka (1,3)	100 g
Ziemniaki purre z koperkiem (7)	150 g
Salata lodowa z rzodkiewką, szczypiorkiem z sosem winegret	100 g
Jabłko	150 g
Woda z cytryną	150 g
Środa	29.09.2021 r.
Krem z dyni (7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Fasolka po bretońsku (1)	200 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Papryka św.	45 g
Herbata melisa	150 g
Czwartek	30.09.2021 r.
Zupa jarzynowa z ziemniakami (9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Potrawka z kurczaka (7)	200 g
Ryż gotowany (7)	150 g
Marchewka z groszkiem zasmażana (1,7)	130 g
Śliwki	100 g
Galaretka owocowa	150 g
Piątek	01.10.2021 r.
Zupa pieczarkowa z makaronem (1,7)	300 g
Chleb (1)	20 g
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą (7)	200 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Marchew świeża	50 g
Herbata miętowa	150 g

S m a c z n e g o !

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 dodanej 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, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. **Skorupiaki i produkty pochodne** (produkty przygotowane na ich bazie)
3. **Jajka i produkty pochodne** (produkty przygotowane na ich bazie)
4. **Ryby i produkty pochodne** ((produkty przygotowane na ich bazie)
5. **Orzeszki ziemne** (arachidowe 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 : włoskie, laskowe ,nerkowca, pekan ,brazylijskie, pistacjowe, makadamia,)
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)

UWAGA :

Informacja o recepturach i składnikach półproduktów zużytych do przygotowania danego posiłku

Znajdują się do wglądu za drzwiami stołówki na komodzie.