

**J A D Ł O S P I S**  
**13.09.2021 – 17.09.2021**

<b>Poniedziałek</b>	<b>13.09.2021 r</b>
Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (1,3,7, 9)	300 g
Chleb (1)	15 g
Leczo z kiełbasą	200 g
Ryż (7)	150 g
Banan	200 g
Kompot jabłkowy	150 g
<b>Wtorek</b>	<b>14.09.2021 r.</b>
Barszcz czerwony zabieleny (7,9)	300 g
Chleb (1)	15 g
Kotlet schabowy panierowany (1,3)	100 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Kapusta zasmażana (1)	100 g
Biała rzodkiew	50 g
Herbata melisa	150 g
<b>Środa</b>	<b>15.09.2021 r.</b>
Żurek z ziemniakami i kiełbasą (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	15 g
Makaron z koktajlem truskawkowym (1,3,7)	250 g
Papryka św.	40 g
Napar z hibiskusa	150 g
<b>Czwartek</b>	<b>16.09.2021 r.</b>
Zupa pieczarkowa z makaronem (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	15 g
Indyk gotowany w sosie śmietanowym (1,7):mięso +sos	90 g + 75 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem(7)	150 g
Surówka z marchwi i jabłek z jogurtem (7)	100 g
Winogrona	100 g
Woda z cytryną	150 g
<b>Piątek</b>	<b>17.09.2021 r.</b>
Zupa koperkowa z ryżem (7,9)	300 g
Kotlet rybny smażony (1,3,4)	100 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Surówka z kiszonej kapusty z marchwią i cebulą	125 g
Gruszka	150 g
Jogurt z brzoskwinia (7)	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.

Numer 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.**