

J A D Ł O S P I S
20.09.2021 – 24.09.2021

| | |
|---|----------------------|
| Poniedziałek | 20.09.2021 r |
| Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (7, 9) | 300 g |
| Chleb (1) | 15 g |
| Placki z jabłkami (1,3) | 250 g |
| Papryka świeża | 50 g |
| Herbata miętowa | 150 g |
| Wtorek | 21.09.2021 r. |
| Zupa ziemniaczana z zacierką (1,3) | 300 g |
| Chleb (1) | 15 g |
| Bitki wieprzowe (1) | 100 g |
| Kasza jęczmienna (7) | 150 g |
| Ogórek kiszony | g |
| Śliwki | 100 g |
| Galaretka owocowa | 150 g |
| Środa | 22.09.2021 r. |
| Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami (1,9) | 300 g |
| Chleb (1) | 15 g |
| Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą (1) | 150 g |
| Ziemniaki purre z koperkiem (7) | 150 g |
| Salata lodowa z śmietaną (7) | 65 g |
| Kompot wieloowocowy | 150 g |
| Czwartek | 23.09.2021 r. |
| Zupa wiedeńska z kaszą manną (1,9) | 300 g |
| Chleb (1) | 15 g |
| Gołąbek w sosie pomidorowym :gołąbek + sos | 230 g + 75 g |
| Ziemniaki tłuczone z koperkiem(7) | 150 g |
| Banan | 200 g |
| Woda z cytryną | 150 g |
| Piątek | 24.09.2021 r. |
| Zupa neapolitańska z makaronem (1,9) | 300 g |
| Chleb (1) | 15 g |
| Filet z dorsza smażony po grecku : ryba + sos | 100 g |
| Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7) | 150 g |
| Kalarepka | 30 g |
| Kisiel (1) | 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.**