

J A D Ł O S P I S
15.11.2021 – 19.11.2021

Poniedziałek	15.11.2021 r.
Zupa żurek (1,3,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Placki z jabłkami (1,3)	250 g
Marchew świeża	60 g
Herbata miętowa	150 g
Wtorek	16.11.2021 r.
Zupa koperkowa z ziemniakami (7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Risotto z kurczakiem (7)	250 g
Mizeria z śmietaną i jogurtem (7)	80 g
Jabłko	150 g
Budyń(7)	150 g
Środa	17.11.2021 r.
Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Łazanki z kapustą (1,)	250 g
Papryka św.	30 g
Kompot jabłkowo-wiśniowy	150 g
Czwartek	18.11.2021 r.
Zupa wiedeńska z kaszą manną (1)	300 g
Chleb (1)	20 g
Gołąbek w sosie pomidorowym (1,7): gołąbek + sos	230 g + 75 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Jabłko	50 g
Woda z cytryną	150 g
Piątek	19.11.2021 r.
Barszcz ukraiński (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą (3,7)	200 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Mandarynka	120 g
Napar z hibiskusa	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.