

J A D Ł O S P I S
24.01.2022 – 28.01.2022

Poniedziałek	24.01.2022 r.
Zupa ogórkowa z ziemniakami (9)	300 g
Chleb (1)	10 g
Makaron z sosem bolonesse(1,3,7)	250 g
Jabłko	150 g
Woda z cytryną	150 g
Wtorek	25.01.2022 r.
Rosół z makaronem (1,3,9)	300 g
Chleb (1)	10 g
Kurczak z rosółu z ziołami	150 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Marchewka z groszkiem zasmażana(1)	120 g
Biała rzodkiew	150 g
Budyń (7)	150 g
Środa	26.01.2022 r.
Zupa fasolowa z ziemniakami (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	10 g
Pierogi leniwe (1,3,7)	250 g
Marchew świeża	60 g
Napar z hibiskusa	150 g
Czwartek	27.01.2022 r.
Zupa marchewkowa (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Bitki wieprzowe z cebulą (1)	100 g
Kasza jęczmienna (7)	150 g
Surówka wielowarzywna (9)	120 g
Mandarynka	110 g
Herbata miętowa	150 g
Piątek	28.01.2022 r.
Zupa owocowa z makaronem(1,3)	300 g
Chleb (1)	20 g
Kotlet rybny (1,3,4,)	170 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	200 g
Surówka z kiszanej kapusty , marchwi i cebuli z olejem	120 g
Jabłko	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.**