

J A D Ł O S P I S
14.03.2022 – 18.03.2022

Poniedziałek	14.03.2022 r
Zupa kalafiorowa z ziemniakami(7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Łazanki z kapustą (1,3)	250 g
Papryka świeża	35 g
Kisiel	150 g
Wtorek	15.03.2022 r.
Zupa ogórkowa z ziemniakami (1,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Bitki wieprzowe z cebulą (1)	100 g
Kasza pęczak (7)	150 g
Buraczki zasmażane (1,7)	100 g
Biała rzodkiew	40 g
Herbata miętowa	150 g
Środa	16.03.2022 r.
Zupa marchewkowa z ziemniakami (1,7)	300 g
Chleb (1)	20 g
Pierogi leniwe (1,3,7)	250 g
Jabłko	150 g
Woda z cytryną	150 g
Czwartek	17.03.2022 r.
Krupnik ryżowy z zieleniną(9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym (1,7)	100 g + 75 g
Ziemniaki purre z koperkiem (1,7)	150 g
Surówka z kapusty pekińskiej	100 g
Marchew św.	70 g
Galaretka owocowa	150 g
Piątek	18.03.2022 r.
Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami (1,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Pulpet rybny w sosie greckim :(1,3,4,7,) ryba + sos	100 g +100 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Jabłko	50 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.