

J A D Ł O S P I S
23.05.2022 – 27.05.2022

Poniedziałek	23.05.2022 r
Zupa porowo - ziemniaczana (7)	300 g
Chleb (1)	20 g
Schab duszony w sosie własnym :mięso + sos (1,7)	60 g + 75 g
Makaron gotowany (7)	150 g
Surówka z młodej kapusty, marchwi i cebuli z olejem	100 g
Biała rzodkiew	30 g
Herbata miętowa	150 g
Wtorek	24.05.2022 r.
Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Fasolka po bretońsku (1)	150 g
Ziemniaki purre z koperkiem (7)	150 g
Marchew	50 g
Kompot śliwkowy	150 g
Środa	25.05.2022 r.
Zupa pomidorowa z makaronem (7,9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Jajko smażone (3)	70 g
Ziemniaki purre z koperkiem (7)	150 g
Mizeria z jogurtem i śmietaną (7)	65 g
Jabłko	150 g
Woda z cytryną	150 g
Czwartek	26.05.2022 r.
Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Pulpet z kurczaka gotowany w sosie koperkowym: klops + sos	100 g + 75 g
Ryż gotowany (7)	150 g
Marchewka baby z masłem i bułką tartą (7)	100 g
Słupek ogórka świeżego	30 g
Herbata melisa	150 g
Piątek	27.05.2022 r.
Krupnik z kaszą pęczak (9)	300 g
Chleb (1)	20 g
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą (4,7)	150 g
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (7)	150 g
Banan	180 g
Napar z hibiskusa	150 g

Smacznego !

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.