

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 09.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasztet drobiowy , ogórek kiszony(1,6,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: makaron z serem białym, cukrem, cynamonem (1,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	
Wtorek 10.03.2020	Bułka grahamka, masło, dżem (1,6,7)	Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,3,9) Drugie danie: ziemniaki, nuggetsy rybne , sałatka z ogórków kiszonych z jabłkiem, marchewką (1,3,4,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	
Środa 11.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka drobiowa, (1,6,7)	Zupa: szczawiowa z ryżem, jajkiem , na mięsie, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (3,7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem , surówka z białej kapusty (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	
Czwartek 12.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, (1,3,6,7)	Zupa: kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kasza pęczak , pieczona pałka z kurczaka, surówka z tartej marchwi (1,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	Mleczko smakowe (7)
Piątek 13.03.2020	Bułka zwykła, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaczki duszone z kiełbasą, cebulą, surówka z kiszonej kapusty (6,7,10) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	Bułka drożdżowa z serem białym
Poniedziałek 16.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kiełbasie, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem, cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	Jogurt owocowy (7)
Wtorek 17.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet mielony, buraczki zasmażane (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 18.03.2020	Bułka zwykła, masło, szynka drobiowa, sałata zielona (1,6,7)	Zupa: fasolowa z ziemniakami na mięsie , kiełbasie jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7,) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Czwartek 19.03.2020	Bułka grahamka, masło, pasta rybna z jajkiem , cebulką (1,3,4,6,7)	Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie , jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: makaron, gulasz drobiowy , ogórek kiszony (1,7) kompot wieloowocowy miodem naturalnym	soczek
Piątek 20.03.2020	Bułka kajzerka, masło, pasta z sera białego , szczypiorku (1,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona , fasolka szparagowa z bułką tartą (1,3,4,7,10) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	

JADŁOSPIS Z NIEPRZEWIDZIANYCH PRZYCZYŃ MOŻE ULEC ZMIANIE.

Kucharka

Intendent

JADŁOSPIS

14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEN, OWIES,
ORKISZ
 2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE
 3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE
 4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE
 5. ORZESZKI ZIEMNE
 6. SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO
 7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE
 8. ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE,
ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE
 9. SELER I PRODUKTY POCHODNE
 10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE
 11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE
 12. DWUTLENEK SIARKI
 13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE
 14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE
- Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny mielony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany, cukier, sól morską, warzywa suszone

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie (przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię nietolerancji