

JADŁOSPIS

SP2-016-14/2021

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Wtorek 2.11.2021	Bułka kajzerka, masło , miód (1,3,7)	<u>Zupa:</u> grochowa z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> makaron z serem białym (1,3,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Środa 3.11.2021	Bułka grahamka, masło , ser żółty, papryka czerwona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet schabowy, marchew tarta z jabłkiem (1,3,6,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 4.11.2021	Bułka grahamka, masło , szynka drobiowa, ogórek zielony (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> szpinakowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie z mięsem, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	pączek
Piątek 5.11.2021	Bułka zwykła, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet rybny , fasolka szparagowa (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 8.11.2021	Bułka zwykła, masło , pasztet drobiowy, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, grostek zielony, brukselka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ryż z polewą truskawkową (7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 9.11.2021	Bułka kajzerka, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, stek z cebulką, ogórek kiszony (1,3,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Środa 10.11.2021	Bułka grahamka, masło , szynka wieprzowa, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie:</u> łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	soczek

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:



Smacznego

14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIENŃ, 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.ORZECHE TJ.: MIGDAŁY, ORZECHE LASKOWE, ORZECHE WŁOSKIE,
ORZECHE 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, bazyliia, oregano, kwas 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