

# JADŁOSPIS

SP2-016-11/2022

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 6.06.2022	Bułka kajzerka, masło, pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> makaron zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 7.06.2022	Bułka grahamka, masło, kiełbasa żywiecka, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> botwinka z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie z mięsem, surówka z młodej kapusty z marchewką i koperkiem (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 8.06.2022	Bułka zwykła, masło, synka wieprzowa, sałata zielona (1,3,7)	<u>Zupa:</u> pieczarkowa z makaronem na jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet schabowy, surówka z marchewki (1,3,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 9.06.2022	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa, pomidor (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> koperkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> kasza jęczmienna z gulaszem z indyka, sałatka z ogórków z marchewką i jabłkiem (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 10.06.2022	Bułka kajzerka, masło, ser żółty, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> zalewajka z ziemniakami, kiełbasą na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 13.06.2022	Bułka zwykła, masło, miód (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, wątróbka drobiowa z cebulką, fasolka szparagowa (1), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 14.06.2022	Bułka grahamka, masło, synka wieprzowa, sałata lodowa (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie z sosem pieczarkowym, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 15.06.2022	Bułka kajzerka, masło, pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> rosół drobiowy na jarzynach z makaronem (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, potrawka drobiowa, marchewka duszona (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 20.06.2022	Bułka kajzerka, masło, dżem (1,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, brukselka, fasolka, groszek zielony), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 21.06.2022	Bułka grahamka, masło, ser żółty, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> brokułowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet z piersi z kurczaka, buraczki z jabłkiem (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 22.06.2022	Bułka zwykła, masło, szynka drobiowa, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (9,10) <u>Drugie danie:</u> makaron z <b>truskawkami</b> (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 23.06.2022	Bułka kajzerka, masło, pasztet drobiowy, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki duszone z kiełbasą i cebulą, ogórek kiszony (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

\* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

**ŻYCZYMY SMACZNEGO :-)**  
**RADOSNYCH I BEZPIECZNYCH WAKACJI**  
**DO ZOBACZENIA...**

WAKACJE



Kucharz:

## 14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

- 1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ, 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.ORZECZY TJ.: MIGDAŁY, ORZECZY LASKOWE, ORZECZY WŁOSKIE,  
ORZECZY 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 ziółowy, 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