



SP2-016-3/2022

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 7.02.2022	Bułka zwykła, masło , paszтет drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, brukselka , fasolka , groszek zielony), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie:</u> makaron z serem białym, cukrem i cynamonem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 8.02.2022	Bułka grahamka, masło , kiełbasa żywiecka, sałata zielona (1,3,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, wątróbka drobiowa z cebulką, fasolka szparagowa (1), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 9.02.2022	Bułka kajzerka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami na mięsie, kiełbasie, boczku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka)(1,3,9) <u>Drugie danie:</u> kasza jęczmienna z gulaszem wieprzowym, buraczki zasmażane (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 10.02.2022	Bułka grahamka, masło , szynka drobiowa, papryka (1,3,7)	<u>Zupa:</u> pieczarkowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> placki ziemniaczane (1,3) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Piątek 11.02.2022	Bułka zwykła, masło , ser żółty, pomidor (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, ryba smażona, surówka z ogórków kiszonych z marchewką i jabłkiem (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* 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, bazylia, 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 alergie nietolerancji