

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 1.03.2021	Bulka zwykła, masło , dżem (1,3,6,7)	Zupa: szpinakowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszką) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna z gulaszem wieprzowym, ogórek kiszony (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 2.03.2021	Bulka grahamka, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,6,7)	Zupa: kalafiorowa z makaronem na mięsie jarzynach (marchew, pietruszką, seler) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, jajko sadzone, marchewka duszona (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	Jogurt owocowy
Środa 3.03.2021	Bulka kajzerka, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	Zupa: koperkowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszką), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet mielony, buraczki (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 4.03.2021	Bulka zwykła, masło , ser żółty, sałata lodowa (1,3,6,7)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach i kiełbasie (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) Drugie danie: makaron z truskawkami (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 5.03.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszką) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona, surówka z kapusty białej z marchewką (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Poniedziałek 8.03.2021	Bulka zwykła, masło , miód (1,3,6,7)	Zupa: szczawiowa z ziemniakami, jajkiem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Wtorek 9.03.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) Drugie danie: schab w sosie z ziemniakami, surówka z tartej marchwi (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 10.03.2021	Bulka grahamka, masło , szynka drobiowa, papryka czerwona (1,3,4,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Czwartek 11.03.2021	Bulka zwykła, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew, seler , pietruszką)(1,3,7,9) Drugie danie: gołąbki z ziemniakami w sosie pomidorowym (1), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 12.03.2021	Bulka grahamka, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,4,6,7)	Zupa: ogórkowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszką), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet rybny , surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką i dresingiem (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Kucharka



Intendent

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 ziółowy, 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 alergię nietolerancji