



SP2-016-1/2022

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 10.01.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , miód (1,3,7)	<u>Zupa:</u> kalafiorowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 11.01.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> koperkowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, <b>jajko</b> sadzone, <b>fazolka szparagowa</b> (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 12.01.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , szynka drobiowa, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> zalewajka z ziemniakami, <b>kielbasą</b> na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9,10) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie z sosem pieczarkowym, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Czwartek 13.01.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , kielbasa żywiecka, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, surówka z marchwi (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 14.01.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , ser żółty, papryka (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> ziemniaki, <b>ryba</b> smażona, sałatka z ogórków z marchewką i jabłkiem (1,3,4,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	soczek
Poniedziałek 17.01.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , dżem (1,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, <b>fazolka</b> szparagowa, <b>groszek</b> zielony, <b>brukselka</b> ), ze <b>śmietaną</b> (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> <b>makaron</b> zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 18.01.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , ser żółty, sałata lodowa (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> pieczarkowa na jarzynach z <b>makaronem</b> (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, pulpet w sosie pomidorowym, surówka z białej kapusty z marchewką (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 19.01.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , szynka drobiowa, ogórek zielony (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 na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Czwartek 20.01.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, pomidor (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, kotlet <b>rybny</b> , surówka z pory z kukurydzą i jabłkiem (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 21.01.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,4,6,7)	<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 duszone z kielbasą i cebulą, ogórek kiszony (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> 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, 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.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 alergie nietolerancji