

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 05.10.2020	Bułka zwykła ,masło, pasztet drobiowy ,ogórek zielony (1,6,7)	Zupa: jarzynowa z ziemniakami na mięsie , jarzynach (marchew, seler ,pietruszką, fasolka szparagowa, grostek zielony) ze śmietaną (6,7,9) Drugie danie: kluski śląskie ,sos pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem,cebula (1,7) k kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	owoc
Wtorek 06.10.2020	Bułka grahamka, masło , dżem (1,6,7)	Zupa: koperkowa z ryżem na mięsie,jarzynach (marchew, seler ,pietruszką,) ze śmietaną (7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet mielony, buraczki zasmażane, (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	jogurt(7)
Środa 07.10.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa , papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie , kielbasie,jarzynach (marchew, seler ,pietruszką,) (6,7,9,10) Drugie danie: makaron z serem białym,cukrem,cynamonem (1,7) (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	owoc
Czwartek 08.10.2020	Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: pomidorowa z makaronem, na mięsie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ryż z sosem jarzynowo – drobiowym(1,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	soczek
Piątek 09.10.2020	Bułka grahamka, masło, pasta twarogowa z miodem (1,6,7,)	Zupa: brokułowa z zacierką, na mięsie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet rybny ,surówka z kiszzonej kapusty (1,3,4,7,9) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	Serce piernikowe z ciasta marchewkowego
Poniedziałek 12.10.2020	Bułka zwykła, masło, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	Zupa: szczawiowa z ziemniakami, jajkiem , na mięsie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna z gulaszem wieprzowym, ogórek kiszony (1,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	owoc
Wtorek 13.10.2020	Bułka kajzerka ,masło, dżem (1,6,7)	Zupa: rosół wołowo – drobiowy z makaronem (marchew, seler ,pietruszką) (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki , potrawka wołowo - drobiowa ,marchewka duszona (7,9) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	
Środa 14.10.2020	Bułka grahamka, masło, szynka drobiowa , rzodkiewka (1,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami na mięsie, kielbasie, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem, sałatka z ogórków kiszonych z jabłkiem,marchewką (1,3,7) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	Pączek z cukrem pudrem
Czwartek 15.10.2020	Bułka zwykła, masło, szynka wieprzowa , papryka czerwona (1,3,6,7,8,10)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku, jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona , surówka z pory z jabłkiem, kukurydzą (1,3,4,7,10) kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym.	Mleczko smakowe (7)
Piątek 16.10.2020	Bułka kajzerka, masło, ser żółty, sałata lodowa (1,6,7)	Zupa: fasolowa z ziemniakami na mięsie , kielbasie jarzynach (marchew, seler ,pietruszką) (6,7,9) Drugie danie: ryż z truskawkami (1,7), kompot wieloowocowy.	soczek

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 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