

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 11.04.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, fasolka szparagowa, groszek zielony, brukselka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie</u> : makaron z gulaszem z indyka, ogórek kiszony (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Wtorek 12.04.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , synka wieprzowa, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : krupnik z kaszy jęczmiennej na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, <b>ryba</b> smażona, surówka z białej kapusty z marchewką (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 13.04.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , pasta <b>twarogowa</b> ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9,10) <u>Drugie danie</u> : ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (1), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

WIELU RADOSNYCH CHWIL  
W ŚWIĘTA WIELKANOCNE,  
SMACZNEGO JAJKA I  
MOKREGO DYNGUSA

ŻYCZY: OBSŁUGA KUCHNI SZKOLNEJ



Środa 20.04.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , ser żółty, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : grochowa z ziemniakami na mięsie, jarzynach i kielbasie (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (9) <u>Drugie danie</u> : pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	soczek
Czwartek 21.04.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , szynka drobiowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, kotlet schabowy, surówka z ogórków kiszonych z marchewką i jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 22.04.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : szczawiowa z ryżem, <b>jajkiem</b> na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : kluski śląskie z sosem pieczarkowym, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	wafelek

\* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharz:



# 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazyliia, oregano, kwaszek 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