



SP2-016-15/2021

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 15.11.2021	Bułka kajzerka, masło , miód (1,3,7)	<u>Zupa:</u> kalafiorowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 16.11.2021	Bułka grahamka, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, ryba smażona, sałatka z ogórków z marchewką i jabłkiem (1,3,4,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 17.11.2021	Bułka zwykła, masło , szynka drobiowa, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> koperkowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie z sosem pieczarkowym, sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	drożdżówka
Czwartek 18.11.2021	Bułka grahamka, masło , kielbasa żywiecka, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> fasolowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, surówka z marchwi (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 19.11.2021	Bułka zwykła, masło , ser żółty, papryka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9,10) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, jajko sadzone, fasolka szparagowa (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	soczek
Poniedziałek 22.11.2021	Bułka kajzerka, masło , dżem (1,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, grostek zielony, brukselka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> makaron zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 23.11.2021	Bułka grahamka, masło , ser żółty, sałata lodowa (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> rosół drobiowy na jarzynach z makaronem (marchew, seler , 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 miodem naturalnym	
Środa 24.11.2021	Bułka zwykła, masło , szynka drobiowa, ogórek zielony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Czwartek 25.11.2021	Bułka grahamka, masło , szynka wieprzowa, 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, kotlet rybny , surówka z pory z kukurydzą i jabłkiem (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 26.11.2021	Bułka kajzerka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> brokułowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki duszone z kielbasą i cebulą, ogórek kiszony (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	wafelek

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:



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.ORZECZY TJ.: MIGDAŁY, ORZECZY LASKOWE, ORZECZY WŁOSKIE,
ORZECZY 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