



SP2-016-2/2022

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 24.01.2022	Bułka grahamka, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka)(9,10) <u>Drugie danie:</u> ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 25.01.2022	Bułka kajzerka, masło , kielbasa żywiecka, papryka świeża (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> rosół drobiowo-wołowy na jarzynach z makaronem (marchew, seler , pietruszka) (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, potrawka drobiowo-wołowa, marchewka duszona (1,10,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	CIASTKO MARCHEWKOWE
Środa 26.01.2022	Bułka zwykła, masło , ser żółty, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> grochowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> makaron z truskawkami (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 27.01.2022	Bułka grahamka, masło , synka wieprzowa, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> szczawiowa z ryżem, jajkiem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet mielony, sałatka z buraczków (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	JOGURT OWOCOWY
Piątek 28.01.2022	Bułka zwykła, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, ryba duszona w warzywach (seler , pietruszka, marchew, cebula) (1,3,4,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 31.01.2022	Bułka grahamka, masło , dżem (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> kluski śląskie z mięsem, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	OWOC
Wtorek 1.02.2022	Bułka zwykła, masło , szynka wieprzowa, pomidor (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet schabowy, mizeria (1,3,6,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 2.02.2022	Bułka grahamka, masło , szynka drobiowa, ogórek zielony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie:</u> pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 3.02.2022	Bułka grahamka, masło , ser żółty, papryka świeża (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> łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	MLECZKO SMAKOWE
Piątek 4.02.2022	Bułka grahamka, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> szpinakowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, ryba smażona, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* 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, 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.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, 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 alergię nietolerancji