



SP2-016-17/2021

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 13.12.2021	Bulka kajzerka, masło , dżem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy pęczak z ziemniakami na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 14.12.2021	Bulka grahamka, masło , kiełbasa żywiecka, rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> grochowa z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski na parze z sosem truskawkowym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 15.12.2021	Bulka zwykła, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> zupa pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> kasza jęczmienna, schab w sosie własnym, buraczki (1,3,7), wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	wafelek
Czwartek 16.12.2021	Bulka grahamka, masło , synka wieprzowa, papryka świeża (1,3,6,7)	<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), wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 17.12.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> pieczarkowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, ryba smażona, fasolka szparagowa (1,3,4,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:



Smacznego

WESOŁYCH ŚWIĄT

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 lauowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwas cytrynowy, czosnek granulowany, cukier, sól morska, 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