

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 18.01.2021	Bulka kajzerka, masło , dżem (1,3,6,7)	Zupa: ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie, sos pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (1,7), kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 19.01.2021	Bulka zwykła, masło , paszтет drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, pieczona pałka z kurczaka, sałata lodowa z rzodkiewką, cebulką zieloną i sosem winegret (3,7,10), kompot wieloowocowy	
Środa 20.01.2021	Bulka grahamka, masło , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	Zupa: barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (6,7,9) Drugie danie: ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (7), kompot wieloowocowy	Jogurt (7)
Czwartek 21.01.2021	Bulka zwykła, masło , pasta twarogowa z miodem (1,3,6,7)	Zupa: rosół drobiowy z zacierką na jarzynach (marchew, seler , pietruszka)(1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, pulpety w sosie koperkowym, fasolka szparagowa (1,3,6,7), kompot wieloowocowy	soczek
Piątek 22.01.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	Zupa: zupa pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet rybny , surówka z kiszonej kapusty (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy	Serce piernikowe z ciasta marchewkowego (1,3,6,7)
Poniedziałek 25.01.2021	Bulka zwykła, masło , szynka wieprzowa, sałata lodowa (1,3,6,7)	Zupa: żurek śląski z ziemniakami, jajkiem , kielbasą na jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: makaron z serem białym, cukrem i cynamonem (1,3,6,7), kompot wieloowocowy	owoc
Wtorek 26.01.2021	Bulka grahamka, masło , paszтет drobiowy, rzodkiewka (1,3,6,7)	Zupa: jarzynowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, groszek zielony, brukselka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba smażona, sałatka z ogórków (1,3,4,6,7), kompot wieloowocowy	
Środa 27.01.2021	Bulka zwykła, masło , szynka wieprzowa, ogórek kiszony (1,3,6,7)	Zupa: grochowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) Drugie danie: ryż z sosem jarzynowo - drobiowym (1,7), kompot wieloowocowy	owoc
Czwartek 28.01.2021	Bulka kajzerka, masło , szynka drobiowa, sałata lodowa (1,3,6,7)	Zupa: brokułowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem, sałatka z białej kapusty z marchewką, cebulką i koperkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy	Mleczko smakowe (7)
Piątek 29.01.2021	Bulka grahamka, masło , pasta rybna z jajkiem i z cebulką (1,3,4,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, jajko sadzone, marchewka duszona (1,3,6) 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.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, 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