

# JADŁOSPIS

SP2-016-11/2021

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 20.09.2021	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , miód (1,3,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 21.09.2021	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , szynka drobiowa, ogórek zielony (1,3,7)	<u>Zupa:</u> kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka)(9,10) <u>Drugie danie:</u> kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Środa 22.09.2021	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , ser żółty, papryka czerwona (1,6,7)	<u>Zupa:</u> koperkowa 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 marchewki surowej z jabłkiem (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	mufinka
Czwartek 23.09.2021	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , kiełbasa żywiecka, sałata zielona (1,3,7)	<u>Zupa:</u> barszcz ukraiński z ziemniakami, <b>fasolą</b> na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (3,7,9) <u>Drugie danie:</u> <b>kluski</b> śląskie z mięsem, surówka z białej kapusty z marchewką i koperkiem (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 24.09.2021	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , pasta <b>twarogowa</b> ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet <b>rybny</b> , surówka z pory z kukurydzą i jabłkiem (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	soczek
Poniedziałek 27.09.2021	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , pasztet drobiowy, pomidor (1,3,7)	<u>Zupa:</u> <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (9,10) <u>Drugie danie:</u> <b>makaron</b> zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Wtorek 28.09.2021	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , szynka drobiowa, papryka żółta (1,3,4,6,7)	<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 kapusty pekińskiej z marchewką (1,3,4,7,9), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 29.09.2021	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kalafiorowa z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Czwartek 30.09.2021	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> pieczarkowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, pulpety w sosie pomidorowym, sałatka z ogórków (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	wafelek

\* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:

*Smacznego*



## 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 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 alergię nietolerancji