



Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 23.05.2022	Bułka kajzerka, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<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), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 24.05.2022	<u>POWODZENIA NA EGZAMINIE :) </u>		
Środa 25.05.2022			
Czwartek 26.05.2022			
Piątek 27.05.2022	Bułka zwykła, masło , ser żółty, pomidor (1,3,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, ryba smażona , sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i jabłkiem (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 30.05.2022	Bułka kajzerka, masło , dżem (1,6,7)	<u>Zupa:</u> fasolowa z ziemniakami na mięsie, kiełbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (7,9) <u>Drugie danie:</u> pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 31.05.2022	Bułka grahamka, masło , kielbasa żywiecka, rzodkiewka (1,3,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,3,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, schab w sosie własnym, buraczki zasmażane (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 1.06.2022	Bułka zwykła, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z pieczarkami i ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ryż z polewą truskawkową (7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 2.06.2022	Bułka grahamka, masło , szynka drobiowa, sałata lodowa (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krem z pory z grzankami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet mielony, mizeria (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 3.06.2022	Bułka kajzerka, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> szczawiowa z ryżem, jajkiem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, pulpet rybny w sosie pomidorowym, surówka z pory z kukurydzą, jabłkiem i marchewką (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharz:



ŻYCZYMY
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 ziółowy, 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