



Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 28.02.2022	<b>Bulka</b> grahamka, <b>masło</b> , paszтет drobiowy, ogórek kiszony (1,3,7)	<u>Zupa:</u> ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> spaghetti z sosem bolognese (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 1.03.2022	<b>Bulka</b> kajzerka, <b>masło</b> , kielbasa żywiecka, papryka świeża (1,3,7)	<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, <b>jajko</b> sadzone, <b>fasolka szparagowa</b> (1,3) kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Środa 2.03.2022	<b>Bulka</b> zwykła, <b>masło</b> , ser żółty, rzodkiewka (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> ziemniaki, kotlet schabowy, surówka z marchewki (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Czwartek 3.03.2022	<b>Bulka</b> grahamka, <b>masło</b> , synka wieprzowa, sałata zielona (1,3,7)	<u>Zupa:</u> barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> ryż zapiekany z jabłkiem, cukrem i cynamonem (1), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	jogurt owocowy
Piątek 4.03.2022	<b>Bulka</b> zwykła, <b>masło</b> , pasta <b>twarogowa</b> ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,7)	<u>Zupa:</u> zupa pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, pulpet rybny w sosie koperkowym, surówka z białej kapusty z marchewką (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Poniedziałek 7.0273.2022	<b>Bulka</b> grahamka, <b>masło</b> , dżem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> zalewajka z ziemniakami, <b>kielbasą</b> na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,7,9,9) <u>Drugie danie:</u> łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Wtorek 8.03.2022	<b>Bulka</b> zwykła, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, pomidor (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> krem z zielonego <b>groszku</b> z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet mielony, sałatka z buraczków (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 9.03.2022	<b>Bulka</b> kajzerka, <b>masło</b> , szynka drobiowa, ogórek zielony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> <b>fasolowa</b> z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (7,9) <u>Drugie danie:</u> kluski na parze z sosem truskawkowym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	serek waniliowy
Czwartek 10.03.2022	<b>Bulka</b> grahamka, <b>masło</b> , ser żółty, papryka świeża (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kalafiorowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> kasza jęczmienna z gulaszem wieprzowym, surówka z ogórków kiszonych z marchewką i jabłkiem (1), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 11.03.2022	<b>Bulka</b> kajzerka, <b>masło</b> , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, <b>ryba</b> smażona, sałatka wiosenna z dresingiem – sałata lodowa, szczypiorek, rzodkiewka, ogórek świeży (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	

\* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:

**WSZYSTKIM DZIECIOM 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 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 alergie nietolerancji