

JADŁOSPIS

SP2-016-10/2021

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Czwartek 9.09.2021	Bułka kajzerka, masło , dżem (1,6,7)	<u>Zupa</u> : krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki z gulaszem wieprzowym, buraczki (1,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 10.09.2021	Bułka grahamka, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie</u> : makaron z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	Owoc
Poniedziałek 13.09.2021	Bułka zwykła, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9,10) <u>Drugie danie</u> : kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 14.09.2021	Bułka kajzerka, masło , ser żółty, pomidor (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : zupa pomidorowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, ryba smażona , surówka z kapusty kiszonej z marchewką (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Środa 15.09.2021	Bułka grahamka, masło , synka wieprzowa, sałata lodowa (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : grochowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie</u> : pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	Owoc
Czwartek 16.09.2021	Bułka zwykła, masło , szynka drobiowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) <u>Drugie danie</u> : kasza pęczak, pieczona pałka z kurczaka, ogórek kiszony (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 17.09.2021	Bułka kajzerka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa</u> : brokułowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) <u>Drugie danie</u> : ziemniaki, jajko sadzone, marchewka duszona (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* 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, JĘCZMIEŃ, 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. ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE,
ORZECHY 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, kwasek 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