

JADŁOSPIS 24.06-28.06. 2024

PONIEDZIAŁEK 24.06.2024 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z makaronem muszelki(1); Pieczywo mieszane(1,11); masło 83% (7); serek naturalny Delikate w plastrach (7); rzodkiewka; papryka; ogórek świeży; jabłka; herbata z owoców leśnych z miodem
II ŚNIADANIE	Sok jabłkowy
OBIAD	Zupa fasolowa z ziemniakami (9); naleśniki z twarogiem z musem truskawkowym i polewką waniliową (1,3,7); kompot wieloowocowy z żurawiną i daktylami (5)
PODWIECZOREK	Tosty z chleba wieloziarnistego z serem żółtym i szynką drobiową (1,7,11); keczup(9); herbata miętowa z miodem
WTOREK 25.06.2024 r.	
ŚNIADANIE	Kakao na mleku z miodem(7); Pieczywo mieszane (1,11); masło 83 %(7); pasta z wędzonego lososia (3,4,7); serek almette (7); pomidor; ogórek świeży, papryka; herbata miętowa z miodem i cytryną; gruszki
II ŚNIADANIE	Nektarynka
OBIAD	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (9); Pieczone podudzie z kurczaka; ryż paraboiled; mizeria (7); kompot owocowy z żurawiną(5)
PODWIECZOREK	Deser jogurtowy z granolą i borówkami(1,7)
ŚRODA 26.06.2024 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna z płatkami cheerios (1,7); bułki wieloziarniste (1,11); masło 83%(7); żółty ser (7); kielbasa żywiecka z szynki Tarczyński (9); sałata lodowa; pomidor; ogórek, rzodkiewka; herbata malinowa z miodem; jabłka
II ŚNIADANIE	Koktajl mleczno-truskawkowy (7)
OBIAD	Krupnik na wywarze mięsno – warzywnym z ziemniakami (9); Pulpety w sosie pomidorowym (3); kasza kus-kus (1); fasolka szparagowa; Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Mus owocowy (własny wyrób) ciasteczka zbożowe Belvita
CZWARTEK 27.06.2024 r.	
	Inka na mleku (1,7); bułki kajzerki (1); masło 83 %(7); jajecznica ze szczypiorkiem(3); pomidory; ogórki ; rukola; jabłka herbata malinowa z miodem
II ŚNIADANIE	Banan
OBIAD	Zupa kalafiorowa z lanymi kluseczkami (1,3,9); Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami posypana żółtym serem(1,7); Surówka z kapusty pekińskiej
PODWIECZOREK	Deser mleczno-owocowy (7); podplomyki (1)
PIĄTEK 28.06.2024 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (7); Pieczywo mieszane (1,11); masło 83 % (7); pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem(7); pomidor; ogórek; rukola; miód; jabłka; herbata owocowa z cytryną
II ŚNIADANIE	Arbuz
OBIAD	Zupa jagodowo-wiśniowa z makaronem (1); Kotlet rybny z lososia 2w1(1,3,4); surówka z kiszzonej kapusty ; Kompot wieloowocowy z żurawiną (5);
PODWIECZOREK	Ciasto drożdżowe (wyrób własny)(1); z dżemem; bawarka(7)

- Do zup oraz drugich dań zawsze dodawana jest natka pietruszki oraz koperek
- Jadłospis może ulec zmianie

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE
Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie
przekazywania
konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające "ŚLADOWE ILOŚCI ALEGENÓW" lub "MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY" tj.: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)