

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 15.03.2021	Bulka zwykła, masło , pasztet drobiowy, papryka czerwona (1,3,6,7)	Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: makaron zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Wtorek 16.03.2021	Bulka grahamka, masło , ser żółty, sałata lodowa (1,3,6,7)	Zupa: pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki, wątróbka drobiowa duszona z cebulką, fasolka szparagowa (1,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Środa 17.03.2021	Bulka kajzerka, masło , szynka drobiowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy manny na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) Drugie danie: kluski na parze z polewą czekoladową (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 18.03.2021	Bulka grahamka, masło , synka wieprzowa, ogórek zielony (1,3,6,7)	Zupa: jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka, fasolka szparagowa, grosek zielony, brukselka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: kasza jęczmienna, pulpet w sosie majonezowo-chrzanowym, buraczki zasmażane (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Piątek 19.03.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	Zupa: krem z zielonego grozku z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,3,6,7,9) Drugie danie: ziemniaki, ryba duszona w warzywach (seler , pietruszka, marchew, cebula) (1,3,4,7,9,10), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Poniedziałek 22.03.2021	Bulka zwykła, masło , miód (1,3,6,7)	Zupa: fasolowa z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (6,7,9) Drugie danie: makaron z serem białym (1,3,7,9), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Wtorek 23.03.2021	Bulka kajzerka, masło , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	Zupa: pieczarkowa z makaronem na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) ze śmietaną (1,3,7,9) Drugie danie: ziemniaki duszone z kielbasą i cebulą, ogórek kiszony (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	owoc
Środa 24.03.2021	Bulka grahamka, masło , synka wieprzowa, ogórek kiszony (1,3,6,7)	Zupa: zalewajka z ziemniakami, kielbasą na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (1,7,9,10) Drugie danie: ryż z sosem jarzynowo-drobiowym (1,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Czwartek 25.03.2021	Bulka zwykła, masło , szynka drobiowa, papryka czerwona (1,3,4,6,7)	Zupa: brokułowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, seler , pietruszka), ze śmietaną (7,9) Drugie danie: kluski śląskie z mięsem, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	
Piątek 26.03.2021	Bulka grahamka, masło , pasta jajeczna ze szczypiorkiem (1,3,4,6,7)	Zupa: krupnik z kaszy jaglanej na kurczaku i jarzynach (marchew, seler , pietruszka) (1,9) Drugie danie: ziemniaki, kotlet rybny , surówka z kapusty kiszonej z marchewką (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony miodem naturalnym	

* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

KUCHARKA:

INTENDENT:



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