

Jadłospis od dnia 9 maja do dnia 20 maja 2022 r.

Dzień	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 9.05.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , serdelki cielęce na gorąco, keczup.	Gruszka.	Krupnik jęczmienny z natką (alergeny: <u>jęczmień</u> , <u>seler</u>), naleśniki z serem i polewą jogurtowo-owocową (alergeny: <u>mleko</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>). Kompot z czarnej porzeczki.	Chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasztet drobiowy, ogórek. Herbata z cytryną
WTOREK 10.05.2022	Kakao na <u>mleku</u> , chleb graham (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u>), <u>masło</u> , <u>twarożek</u> z awokado.	Jabłko.	Zupa wiejska z zacierką (alergeny: <u>jaja</u> , <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), pałki drobiowe duszone, sałata lodowa z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Banan.
ŚRODA 11.05.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta serowo- <u>jajeczna</u> ze szczypiorem.	Żurawina.	Zupa ogórkowa z natką (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), pulpety drobiowe w sosie pomidorowym (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>), kalafior z <u>masłem</u> , ziemniaki. Kompot z wiśni.	Twarożek z owocami.
CZWARTEK 12.05.2022	Herbata owocowa, chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta z makreli wędzonej ze szczypiorem (alergeny: <u>ryba</u>).	Kiwi.	Zupa ziemniaczana z natką (alergeny: <u>seler</u>), łazanki z mięsem i kiszoną kapustą (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>). Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Budyń na <u>mleku</u> z musem owocowym.
PIĄTEK 13.05.2022	Płatki jaglane na mleku, kawiora <u>pszenna</u> , <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, pomidor.	Banan.	Zupa brokułowa z natką (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), kotlety rybne (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, ziemniaki. Kompot z wiśni.	Gruszka.
PONIEDZIAŁEK 16.05.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , szynka drobiowa, papryka czerwona.	Jabłko.	Żurek z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>pszenica</u> , <u>żyto</u>), makaron z serem i polewą jogurtowo-owocową (alergeny: <u>mleko</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>). Kompot w wiśni i czarnej porzeczki.	Chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, sałata, rzodkiewka. Herbata
WTOREK 17.05.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasztet drobiowy, ogórek świeży.	Gruszka.	Rosół z makaronem (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>), potrawka z kurczaka (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), fasolka szparagowa z <u>masłem</u> , ziemniaki. Kompot owocowy.	Kasza manna z musem owocowym (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>mleko</u>).
ŚRODA 18.05.2022	Kakao na <u>mleku</u> , rogalik maślany (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), <u>masło</u> , <u>twarożek</u> z owocami.	Pestki dyni.	Zupa jarzynowa z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>mleko</u>), kotlet schabowy (alergeny: <u>jaja</u> , <u>pszenica</u>), buraczki na ciepło, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Jabłko, kiwi.
CZWARTEK 19.05.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>graham</u> (alergeny: <u>żyto</u> , <u>pszenica</u> , <u>jęczmień</u>), <u>masło</u> , <u>jajko</u> , pomidor, szczypior.	Winogrona.	Barszcz czerwony (alergeny: <u>seler</u> , <u>mleko</u>), gulasz z indyka z cukinią, papryką, marchewką, pomidorami (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), brokuł z <u>masłem</u> , kasza orkiszowa (alergeny: <u>pszenica</u>). Kompot wieloowocowy.	<u>Jogurt</u> naturalny z owocami, chrupki kukurydziane.
PIĄTEK 20.05.2022	Płatki <u>owsiane</u> na <u>mleku</u> , kawiora <u>pszenna</u> , <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, rzodkiewka.	Kiwi.	Zupa pomidorowa z ryżem (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), kotlety rybne (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot z czarnej porzeczki.	Banan.

Codziennie picie wody.

W każdym posiłku zostały wyszczególnione substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011 z odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II.

Dokładny wykaz wszystkich składników posiłków i użytych produktów znajduje się w katalogu dostępnym dla rodziców.

ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, migdały
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki