

Jadłospis od dnia 28 lutego do dnia 11 marca 2022 r.

Dzień	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK 28.02.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , szynka drobiowa, sałata lodowa.	Gruszka.	Zupa kalafiorowa z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>mleko</u>), racuchy drożdżowe z jabłkami (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>mleko</u>). Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasztet, ogórek. Herbata z cytryną.
WTOREK 1.03.2022	Kakao na <u>mleku</u> , chleb graham (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u>), <u>masło</u> , <u>twaróg</u> z rzodkiewką i szczypiorem.	Jabłko.	Rosół z makaronem (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>), potrawka z kurczaka (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), brokuł z <u>masłem</u> , ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Budyń na <u>mleku</u> z musem owocowym.
ŚRODA 2.03.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , <u>jajko</u> , pomidor, szczypior.	Banan.	Krupnik jęczmienny z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>pszenica</u>), kotlety rybne (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem, <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Gruszka, mandarynka.
CZWARTEK 3.03.2022	Kawa na mleku, chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta mięsno-warzywna z natką (alergeny: <u>seler</u>).	Żurawina.	Zupa ogórkowa z natką (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), kotlet schabowy (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), marchewka z groszkiem, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Twarożek z owocami.
PIĄTEK 4.03.2022	Płatki <u>jęczmienne</u> na <u>mleku</u> , kawiora <u>pszenna</u> , <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, rzodkiewka.	Pomarańcza.	Zupa selerowa z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>mleko</u>), spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym z ziołami (alergeny: <u>jaja</u> , <u>pszenica</u> , <u>seler</u>). Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Banan.
PONIEDZIAŁEK 7.03.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , serdelki cielęce na gorąco, keczup.	Jabłko.	Zupa jarzynowa z natką (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), makaron z serem i polewą jogurtowo-owocową (alergeny: <u>mleko</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>). Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , jajko, pomidor, szczypior. Herbata
WTOREK 8.03.2022	Kakao na <u>mleku</u> , kawiora <u>pszenna</u> , <u>masło</u> , <u>twarożek</u> z truskawkami.	Gruszka.	Żurek z natką (alergeny: <u>seler</u> , <u>pszenica</u> , <u>żyto</u>), pulpety drobiowe w sosie koperkowym (alergeny: <u>jaja</u> , <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), buraczki z jabłkiem, ziemniaki. Kompot z wiśni.	Kisiel owocowy, wafle ryżowe.
ŚRODA 9.03.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta <u>jajeczna</u> ze szczypiorem.	Banan.	Zupa pomidorowa z ryżem (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), kotlet mielony (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), sałata lodowa z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot wieloowocowy.	Jabłko, mandarynka.
CZWARTEK 10.03.2022	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasztet drobiowy, ogórek świeży.	Rodzyunki.	Barszcz czerwony (alergeny: <u>mleko</u> , <u>seler</u>), gulasz z szynki (alergeny: <u>seler</u> , <u>pszenica</u>), fasolka szparagowa z <u>masłem</u> , kasza orkiszowa (alergeny: <u>pszenica</u>). Kompot	<u>Jogurt</u> naturalny z owocami, chrupki kukurydziane.
PIĄTEK 11.03.2022	Płatki ryżowe na <u>mleku</u> , chleb graham (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u>), <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, pomidor.	Mandarynka.	Zupa wiejska z zacierką (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>), kotlety rybne (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, ziemniaki. Kompot z wiśni.	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