Jadłospis 17.10.-21.10.2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 17.10.Poniedziałek | Chleb wiejski z masłem, szynka konserwowa, ogórek świeży, pomidorek koktajlowy, kiełkiKawa Zbożowa | Winogrono | ZUPA: Kapuśniak na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Racuchy z bananami i cukrem pudrem, Kompot śliwkowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 18.10.Wtorek | Zupa mleczna z kaszą manna, żurawina, chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Śliwka węgierka | ZUPA: Kminkowa na rosole z wkł mięsną z zacierką, natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Klops wieprzowy pieczony, ziemniaki, kapusta pekińska z papryką, czerwoną cebulą i jogurtem greckim Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 19.10.Środa |  Chleb pasterski z masłem, krakowska półsucha, papryka, pomidorek, rukola, Kakao | Banan | ZUPA: Fasolka po bretońsku na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Kasza jaglana zapiekana z jabłkami sosem jogurtowo-śmietanowym Kompot śliwkowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 20.10.Czwartek | Chleb graham z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewka,  Kawa Zbożowa | Soczek z rurką | ZUPA : Ogórkowa na rosole z wkł, mięsną, ryżem z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Ryba miruna panierowana, ziemniaki, kapusta kiszona z jabłkiem i czerwoną cebulą Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba* |
| 21.10.Piątek | Chleb wiejski z masłem, tuńczyk ze szczypiorkiem, ogórek kiszony, kiełki słonecznika, Kakao | Gruszka | ZUPA: Krupnik na rosole z wkł. mięsną z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Makaron z białym serem i sosem jogurtowo-śmietanowym Kompot śliwkowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |

\*Zaznaczono potrawy sporządzone z produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr1169/2011

\* Woda do picia dostępna dla dzieci  w grupach bez ograniczeń \*\* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz cytrynowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, cynamon, lubczyk, zioła prowansalskie, papryka słodka. \*\*Intendent zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie