Jadłospis 19.11.-23.12.2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 19.12.Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem, schab z majerankiem, pomidorek koktajlowy, ogórek świeży, roszponka Kawa Zbożowa | Banan | ZUPA: Kapuśniak na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Omlet z jajek, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 20.12.Wtorek | Zupa mleczna z kaszą manna żurawina, chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Mandarynka | ZUPA: Barszcz biały z grzybami II DANIE: Pierogi ruskie, paluszki rybne z kapustą z grochem, Piernik Kompot śliwkowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba* |
| 21.12.Środa |  Chleb wiejski z masłem, szynka gotowana, ogórek kiszony, papryka, rukola Kakao | Winogrono | ZUPA: Chłopska na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietana, II DANIE: Ryż z truskawkami i sosem śmietanowo - jogurtowym Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 22.12.Czwartek | Chleb pasterski z masłem, twarożek ze szczypiorkiem ,pomidorek koktajlowy kiełki rzodkiewki Kawa Zbożowa | Pomarańcza | ZUPA : Kalafiorowa na rosole z wkł. mięsną z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Zrazy wieprzowe w sosie pomidorowym, kasza jęczmienna, ogórek kiszony tarty z jabłkiem i czerwoną cebuląKompot śliwkowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 23.12.Piątek | Chleb graham z masłem, makrela w pomidorach, ogórek kiszony, Kakao | Jabłko | ZUPA: Jarzynowa na rosole z wkł. mięsną natką pietruszki koperkiem, śmietanaII DANIE: Makaron z białym serem, Herbata z cytryną |
| *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