

JADŁOSPIS

od 02.03. 2020 r. do 06.03.2020 r.

| Data | Śniadanie | Zupa | Danie główne | Podwieczorek | Zmiana |
|----------------|---|---|---|---|--------|
| Pn. 02.03. | Bawarka, chleb z masłem i pastą z fasoli czerwonej własnego wyrobu, rzodkiewka Alergeny: 1, 3, 5, 7, 9, | Krupnik z ziemniakami na wywarze mięsnym | Placki z jabłkiem , marchewka, kompot | Kaszka manna z sokiem malinowym | |
| Wt. 03.03. | Kawa z mlekiem, chleb z masłem kanapki robione przez dzieci, do wyboru: schab pieczony, sałata, pomidor, , ser, ogórkiem Alergeny: 1,2, 5, 7, 9, | Koperkowa z makaronem na wywarze mięsnym | Polędwiczki drobiowe w sosie własnym, ziemniaki z koperkiem, surówka z selera z rodzynkami, kompot | Banan, chrupki kukurydziane | |
| Śr. 04.03. | Płatki kukurydziane, chleb z masłem i dżemem truskawkowym niskosłodzonym, marchewka do chrupania Alergeny: 1,3, 7, 9, | Ogórkowa z ziemniakami na wywarze mięsnym | Klopsiki z kapustą w sosie pomidorowym z makaronem , kompot | Kisiel owocowy , paluszki | |
| Czw. 05.03. | Kawa Inka z mlekiem , chleb z masłem i pastą twarogową ze szczypiorkiem i rzodkiewką Alergeny: 1, 3, 4, 7, 9, | Barszcz z makaronem na wywarze mięsnym | Filet z ryby smażony, , ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty kiszonej z oliwką i jabłkiem, kompot | Pomarańcz, herbatniki | |
| Pt. 06.03. | Kakao, bułka z masłem , serek homogenizowany, papryka do chrupania Alergeny: 1, 3, 7, 9 | Żurek z boczkiem wędzonym, kiełbasą i jajkiem | Warzywa pieczone , ryż brązowy, kompot | Ciasto własnego wypieku, herbata rumiankowa | |

Do każdego posiłku na życzenie dziecka podajemy wodę mineralną, owoc i warzywa [Jadłospis może ulec zmianom](#)

[Alergeny występujące w posiłkach:](#)

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)

2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, brazylijskie, pistacjowe orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie)
 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 12. Dwutlenek siarki.
 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)
- DO przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, lubczyk, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka mielona, curry, zioła do sałatek, pieprz ziołowy, cukier waniliowy.**
- Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera, i gorczycy