

JADŁOSPIS

od 01.11.2021r. do 05.11.2021r.

I.p.	Śniadanie	Zupa	Główne danie	Podwieczorek
Pn. 01.11.		WSZYSTKICH	ŚWIĘTYCH	
Wt. 02.11.	Kakao, chleb z masłem, serek homogenizowany, ogórek świeży Alergeny: 1,3,6,7,9	Żurek na wywarze mięsny	Placki z jabłkiem z cukrem, marchewka, kompot z jabłek	Wafle ryżowe z powidłami, herbata miętowa
Śr. 03.11.	Herbata z mlekiem, chleb z masłem, szynką, papryka, Alergeny:1, 7,	Rosół z makaronem na wywarze mięsny	Klopsiki z kapustą w sosie pomidorowym z ryżem, kompot	Budyń z sokiem malinowym
Czw.. 04.11.	Kawa z mlekiem, chleb z masłem z serkiem topionym, pomidor, Alergeny: 1,3,,6,7, 9,	Barszcz czerwony z makaronem na wywarze mięsny	Koziołki, ziemniaki z koperkiem, kapusta czerwona, kompot	Gruszka, andruty
Pt. 05.11.	Herbata z miodem i cytryną, chleb z masłem, jajko gotowane, marchewka Alergeny: 1,3,7,9	Grochowa z boczkiem wędzonym,	Makaronem pełnoziarnistym z pesto z pietruszką, bazylią, i migdałami kompot	Ciasto własnego wypieku, mleko

Na życzenie dzieci do każdego posiłku oraz w ciągu dnia podajemy wodę mineralną

Jadłospis może ulec zmianie.

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, bazylią, 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 gorzycy