

<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>16.04.2018</b>	<b>ŚNIADANIE</b> Bułka maślana, chleb wieloziarnisty z masłem, miód, kasza manna na mleku, polewa jagodowa, marchewka do chrupania, herbata rumiankowa. <b>OBIAD</b> I krupnik z pęczakiem. <b>Serek truskawkowy.</b> II Ziemniaki, kotlet mielony, pomidory w śmietanie, kompot z czarnej porzeczki.
<b>WTOREK</b> <b>17.04.2018</b>	<b>ŚNIADANIE</b> Bułka weka, chleb słonecznikowy z masłem – szwedzki stół - polędwica sopocka ,biały ser w plasterkach, pomidor, sałata, kielki, kakao z mlekiem, herbata z imbirem, cytryną i miodem. <b>OBIAD</b> I Zupa z soczewicy. <b>½ jabłka</b> II Bułki na parze, polewa truskawkowa, kompot wielowocowy.
<b>ŚRODA</b> <b>18.04.2018</b>	<b>ŚNIADANIE</b> Pieczywo mieszane z masłem, chleb zwykły, chleb wieloziarnisty, jajko, ogórek kiszony, płatki jęczmienne na mleku, herbata miętowa. <b>OBIAD</b> I Rosół z kury z makaronem, <b>chrupsy</b> II Ziemniaki, potrawka z kurczaka, buraczki, kompot z czarnej porzeczki.
<b>CZWARTEK</b> <b>19.04.2018</b>	<b>ŚNIADANIE</b> Bułka grahamka , chleb zwykły z masłem, filet z indyka wędzony, sałatka jarzynowa, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną. <b>OBIAD</b> I Zupa z pory, <b>½ banana</b> II Kasza jaglana z prażonymi jabłkami, śmietana do polania, kompot z czarnej porzeczki.
<b>PIĄTEK</b> <b>20.04.2018</b>	<b>ŚNIADANIE</b> Pieczywo mieszane z masłem, chleb zwykły, chleb słonecznikowy, pasta z kiełbasy, zupa mleczna z dynią i zacierką, herbata lipy. <b>OBIAD</b> I Zupa kalafiorowa <b>.Jogurt</b> II Makaron kolorowy, klopsiki z ryby w sosie koperkowym, groszek z wody, kompot wielowocowy.

Dopuszcza się drobne zmiany w jadłospisie

Woda mineralna dostępna jest w salach. Do słodzenia używa się miodu pszczelego, rodzynek, daktyli. Margaryna bezmleczna jest stosowana dla dzieci uczulonych na mleko.

Stosowana jest śmietana 12% mieszana z jogurtem naturalnym 1/1.

Jadłospis sporządzono na podstawie zał. nr 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

### ALERGENY W ŻYWNOŚCI

Dz. U. Unii Europejskiej z dnia 22.11.2011 L304/28 – art. 9 ust. 1; L304/43 – zał. II

- 1. SELER 2. GLUTEN 3. SKORUPIAKI 4. JAJA 5. RYBY 6. ŁUBIN 7. MLEKO I JEGO PRZETWORY 8. MIĘCZAKI I MAŁŻE 9. GORCZYCA MUSZTARDA 10. ORZECHY 11. ORZESZKI ZIEMNE 12. ZIARNA SEZAMU 13. SOJA 14. DWUTLENEK SIARKI**

Wędliny mogą zawierać śladowe ilości 1,9, 12 według oświadczenia producenta.