

JADŁOSPIS

Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad
Poniedziałek 22.05.2023	Pieczycywo mieszane z masłem, chleb oławski, chleb staropolski, pasztet z indyka, płatki kukurydziane na mleku, herbata owocowa.	Zupa z zielonego groszku, pieczywo. Serek homogenizowany Ziemniaki, bitki z szynki duszone z cebulką, mizeria z ogórka, kompot z czarnej porzeczki, niegazowana woda mineralna.
	(2,7,12)	(1,2,7)
Wtorek 23.05.2023	Bułka zwykła, chleb razowy z masłem, kiełbasa szynkowa, kiełki z rzodkiewki, pomidor, papryka, kakao z mlekiem, herbata z miodem, cytryna i imbirem.	Zupa z cieciorzki z kiełbasą, pieczywo. banan Placuszki jaglane, konfitura z jagód, kompot z mieszanki owocowej, niegazowana woda mineralna.
	(2,7,12)	(1,2,7)
Środa 24.05.2023	Pieczycywo mieszane z masłem, chleb zwykły, krojony, chleb zakopiański, sałatka z tuńczyka, kabanos do przegryzania, kawa inka z mlekiem, herbata z rumianku z bakaliarni i cytryna.	Zupa pomidorowa z ryżem, pieczywo. Jabłko Kluski śląskie, gulasz drobiowy, sałata lodowa z sosem winegret, kompot z aronii, niegazowana woda mineralna.
	(2,5,7,12)	(1,2,7)
Czwartek 25.05.2023	Bułka weka, chleb wielozarnisty z masłem, polędwica drobiowa, kiełki z słończnika, ogórek, biała rzodkiewka, mleko, herbata z melisy.	Zupa z botwiny, pieczywo. mandarynka Łazanki z mieszanej kapusty z kiełbasą, kompot owocowy, niegazowana woda mineralna.
	(2,7,12)	(1,2,7)
Piątek 26.05.2023	Chałka, chleb staropolski z masłem, dżem, kasza kukurydziana na mleku, polewa jagodowa, herbata z lipy z cytryną.	Zupa neapolitańska. gruszka Ziemniaki, paluszki z dorsza, surówka z pory, kompot wieloowocowy, niegazowana woda mineralna.
	(2,12)	(1,2,5,7)

Dopuszcza się drobne zmiany w jadłospisie

Woda mineralna dostępna jest w salach. Do słodzenia używa się miodu pszczelego, rodzynek, daktyli.

Margaryna bez mlecza 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 ŻYWNOSCI

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. LUBIN 7. MLEKO I JEGO PRZETWORY

8. MIĘCZAKI I MAŁŻE 9. GORCZYKA MUSZTARDA 10. ORZECHY 11. ORZESZKI ZIEMNE

12. ZIARNA SESZAMU 13. SOJA 14. DWUTLENEK SIARKI

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