



JADŁOSPIS OD 02.09.2024 r. DO 06.09.2024r.

MENU BEZ DIETY	MENU DIETA BEZ-MLECZNA
<p>PONIEDZIAŁEK 02.09.2024r. Śniadanie: Mleko do picia. Pieczywo mieszane z masłem z filecikiem żółtym, zielonym ogórkiem i kolorową papryką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;3;5;6;7;8;11 II Śniadanie: Śliwka; Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem; Gulasz wieprzowy; Kasza Bulgur; Mix sałat z winogretem; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;6;7;9;10;12; Podwieczorek: Bakoma mus owocowy tubka 200g; Junior słodka kukurydziana z otrębami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>	<p>PONIEDZIAŁEK 02.09.2024r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z filecikiem żółtym, zielonym ogórkiem i kolorową papryką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;3;5;8;11 II Śniadanie: Śliwka; Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem; Gulasz wieprzowy; Kasza Bulgur; Mix sałat z winogretem; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;6;9;10;12; Podwieczorek: Bakoma mus owocowy tubka 200g; Junior słodka kukurydziana z otrębami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>WTOREK 03.09.2024r. Śniadanie: Płatki owsiane na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z pastą jajeczną i rzodkiewką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;7;8;11 II Śniadanie: Nektarynka; Obiad: Zupa ogórkowa; Pulpeciki w sosie koperkowym; Ziemniaki; Surówka z białej i czerwonej kapusty; Kompot porzeczkowy. Alergeny: 1;2;3;5;6;7;9;10. Podwieczorek: Bakoma serek homogenizowany o smaku waniliowym 135g.; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>WTOREK 03.09.2024r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z pastą jajeczną i rzodkiewką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Nektarynka; Obiad: Zupa ogórkowa; Pulpeciki w sosie koperkowym; Ziemniaki; Surówka z białej i czerwonej kapusty; Kompot porzeczkowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12; Podwieczorek: Ave Vege jogurt roślinny o smaku owocowym 150g.; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>

<p>ŚRODA 04.09.2024r. Śniadanie: Kakao na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z szynką wieprzową gotowaną i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11. II Śniadanie: Gruszka; Obiad: Zupa jarzynowa; Makaron z serem i musem truskawkowym; Kompot z aronii. Alergeny: 1;3;7;9;10;12; Podwieczorek: Bułka groszek z masłem z polędwicą miodową i czerwona papryka; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>ŚRODA 04.09.2024r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z szynką gotowaną wieprzowa i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11. II Śniadanie: Gruszka; Obiad: Zupa jarzynowa; Makaron bezglutenowy z musem truskawkowym; Kompot z aronii. Alergeny: 1;3;9;10;12; Podwieczorek: Bułka groszek z masłem roślinnym z polędwicą miodową i czerwona papryka; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>CZWARTEK 05.09.2024r. Śniadanie: Kasza manna na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z twarogiem owocowym i ananasem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Banan; Obiad: Zupa wiejska; Poprawka z kurczaka; Ryż; Fasolka szparagowa z wody; Kompot wiśniowy. Alergeny: 1;3;5;7;6;9;10;12; Podwieczorek: Winiary kisiel żurawinowo-wiśniowo-malinowy; Wafel ryżowy z wiesiołkiem i siemieniem lnianym; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>	<p>CZWARTEK 05.09.2024r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym i wędliną; Pieczywo mieszane z masłem roślinnym i ananasem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Banan; Obiad: Zupa wiejska; Poprawka z kurczaka; Ryż; Fasolka szparagowa z wody; Kompot wiśniowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12; Podwieczorek: Winiary kisiel żurawinowo-wiśniowo-malinowy; Wafel ryżowy z wiesiołkiem i siemieniem lnianym; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>PIĄTEK 06.09.2024r. Śniadanie: Bawarka na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z piersią pieczoną indyczą i pomidorem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11. II Śniadanie: Mix owoców; Obiad: Zupa szczawiowa; Paluszki rybne; Ziemniaki; Surówka z kiszonej kapusty; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;4;7;9;10;12 Podwieczorek: Chleb wiejski z masłem ze schabem wieprzowym wędzonym i zielonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>PIĄTEK 06.09.2024r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z piersią pieczoną indyczą i pomidorem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11. II Śniadanie: Mix owoców; Obiad: Zupa szczawiowa; Paluszki rybne; Ziemniaki; Surówka z kiszonej kapusty; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12 Podwieczorek: Chleb wiejski z masłem roślinnym ze schabem wieprzowym wędzonym i zielonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>

SMACZNEGO!!!

**LISTA ALERGENÓW wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności.**

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hubrydowe) i produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jajka i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia exelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) i produkty pochodne.
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.