




JADŁOSPIS

Od dnia 13.03.2023		Do dnia 17.03.2023	
	Śniadanie	I danie	II danie
PONIEDZIAŁEK	Chąłka z (mąka pszenna, z masłem , miodem, płatki owsiane z mlekiem , żurawina, herbatka z mięty i lipy,	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem na wywarze mięsno warzywnym, (seler),	Pulpety w sosie pomidorowym z makaronem, surówka z białej kapusty, kompot z czarnej porzeczki,
	banan		
WTOREK	Chleb żytni (mąka pszenna, żytnia) z masłem , mix kiełek, papryka żółta, parówka drobiowa z ketchupem, herbata z cytryną i imbirem,	Zupa kapuśniak na wywarze mięsno warzywnym, (seler),	Knedle ze śliwkami i bitą śmietaną , kompot z wiśni i śliwek,
	jabłko		
ŚRODA	Pieczywo mieszane (mąka pszenna, żytnia) z masłem , pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów, kabanosy, kawa Inka z mlekiem herbata z dzikiej róży	Zupa neapolitańska na wywarze mięsno warzywnym (seler , śmietana 12%)	Filet z kurczaka, ziemniaki, surówka z porów, marchewki i jabłek, kompot z czarnej porzeczki, jabłek,
	gruszka		
CZWARTEK  samodzielne wykonanie kanapek przez dzieci	Chleb ziarnisty (mąka pszenna, żytnia) z masłem , szynka z indyka, ogórek zielony, papryka czerwona, sałata, rzodkiewki, kakao, (mleko) herbata malinowa,	Barszcz czerwony na wywarze mięsno warzywnym, (seler , śmietana 12%)	Kolorowy makaron ze szpinakiem i twarogiem , kompot z jabłek i wiśni,
	mandarynka		
PIĄTEK	Pieczywo mieszane (mąka pszenna, żytnia) z masłem , pastą z jaj , szczypiorku, ser żółty , kawa Inka z mlekiem , herbata z żurawiny	Zupa krupnik z kaszy jaglanej na wywarze mięsno warzywnym, (seler ,	Paluszki rybne , ziemniaki, sałatka z marchwi i ogórka kiszzonego, kompot z czarnej porzeczki,
	chipsy jabłkowe		

Dopuszcza się zmiany w jadłospisie, Na życzenie dziecka podawana jest woda mineralna niegazowana.
Dzieci z zaświadczeniem o alergii wystawionym przez lekarza, otrzymują posiłki odpowiednie do swojej diety.
Składniki i alergeny zostały wyróżnione pogrubioną czcionką

Jadłospis sporządzono na podst. Zał. nr 2 **ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r 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 22.11.2012 L3014/43- zał. II **1.GLUTEN, 2.SKORUPIAKI, 3.JAJA, 4.RYBY, 5.ORZESZKI ZIMNE, 6.SOJA, 7.MLEKO I JEGO PRZETWORY, 8.ORZECHY, 9.SELER, 10.GORCZYCA, MUSZTARDA, 11. ZIARNA SEZAMU, 12.DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN, MIĘCZAKI,**