

## JADŁOSPIS DEKADOWY NA OKRES od 19.04.2021 do 23.04.2021( BEZ MIĘSNY)

Data	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>19.04.2021 Poniedziałek</b>	Chleb (1A/B, 1/2) Wałbrzyski z masłem(7, 10g), krakowska(6,1pl.) z fileta, ogórek zielony(10g), herbata(100ml).	Budyń(150g) śmietankowy na mleku(7) z sokiem malinowym, herbata z cytryną(100ml).	Brokułowa(9, 200ml) z ziemniakami i tymiankiem, zabieleną śmietaną(7). Spaghetti(1A, 180g) bolognese z warzywami(9), ser(7, 20g) żółty, galaretką(150ml) do picia.	Jabłko(1/4)
<b>20.04.2021 Wtorek</b>	Płatki ryżowe(20g) na mleku (7, 120ml). Kajzerka(1A/B, 1kr) razowa z masłem(7, 10g), ser(7) żółty, pomidor(10g), herbata(100ml).	Weka(1A,3,7,1kr) z dżemem niskosłodzonym, herbata(100ml) z cytryną.	Pomidorowa(9,200ml) z makaronem(1A) i lubczykiem . Kotlecik(1A,3,50g) jajeczny(7), ziemniaki(7, 100g) z koperkiem, czerwona(50g) kapusta gotowana, kompot(9, 150ml) wieloowocowy.	Banan(1/2)
<b>21.04.2021 Środa</b>	Kawa Inka na mleku(7, 150ml). Chleb(1A/B, 1kr) otrębowy z masłem(7, 10g), polędwica(6, 1kr) z majerankiem, rzodkiewka(10g), herbata(100ml).	Kanapka(1A/B, 1kr) z masłem(7, 10g), parówka(6,1szt) vege na ciepło, ketchup, herbata(100ml) malinowa	Grochowa(9,200ml) z ziemniakami i ziołami. Pierogi(1A,3, 150g) leniwe z sera(7) twarogowego + masło i cukier, marchew(50g) do chrupania, kompot(9, 150ml) wieloowocowy.	Jabłko(1/4)
<b>22.04.2021 Czwartek</b>	Płatki(1C) jęczmienne(20g) na mleku(7, 120ml). Pieczywo(1A/B, 1kr) Wiejskie z masłem(7, 10g), pasta(7,wyr, wł, 20g) twarogowa(7) ze szczypiorkiem, ogórek kiszony(10g), herbata(100ml).	Rogalik(1/4,1A,7,3) maślane z masłem(7), herbata(100ml)	Pomidorowa(9,200ml) z ryżem i lubczykiem, zabieleną śmietaną(7). Gulasz(1A,80g) warzywny w sosie(1A,7,50g), kasza(1C, 80g) jęczmienna, surówka(50g) z białek kapusty, kisiel do picia( 150ml)	Pomarańcza(1/2)
<b>23.04.2021 Piątek</b>	Bułeczka(1A, 1/2) pszenna z masłem(7, 10g), szynka(6, 20g) vege, pomidor(10g), herbata(100ml).	Tarta(80g) marchew z jabłkiem, mleko(7,150ml) waniliowe.	Zupa(9, 200ml) serowa(7,3) z kluseczkami(1A) i zieloną pietruszką. Filet(50g) rybny(4) panierowana(1A,3,7), ziemniaki(7,100g), kiszona kapusta(50g), kompot(9,150ml) wieloowocowy.	Biszkopty(1A,3,7, 40g)

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 szczepu hubrydowe) i produkty pochodne A – pszenica, B- żyto, C- jęczmień, D- owies, E- orkisz, F - komut2. Skorupiaki 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, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie lub orzechy Queensland 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 SO<sub>2</sub>
13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkty pochodne

\* Zgodnie z informacjami od producenta użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) możliwa obecność alergenów : glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, lubczyk, bazylija, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka. Wykonawca zastrzega sobie prawo do zmiany i modyfikacji jadłospisu.