

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	II ŚNIADANIE / PODWIECZOREK
Poniedziałek 15.01.2024	Kapuśniak (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Spaghetti bolognese z serem żółtym 210g	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tost z szynką, serem i warzywami Herbata owocowa
		DODATKI	Surówka z białej kapusty 70 g	1, 3, 7, 9		
Wtorek 16.01.2024	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Croissant Mięta
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchewka z groszkiem 70g	1, 3, 7, 9		
Środa 17.01.2024	Szczawiowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Kurczak po hawajsku 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Herbata z cytryną
		DODATKI	Kasza bulgur 100g Surówka z selera 70g	1, 3, 7, 9		
Czwartek 18.01.2024	Minestrone (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Kotlet pożarski 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerinka Napój herbaciano- owocowy
		DODATKI	Ziemniaki tłuczone 100g Surówka chińska 70g	1, 3, 7, 9		
Piątek 19.01.2024	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułka wieloziarnista z serem żółtym i warzywami Rumianek
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z pora 70g	1, 3, 7, 9		

**W zależności od przyjętej organizacji w danej Feryjnej Placówce Edukacyjnej serwowane są śniadania lub podwieczorki
Prezentowany jadłospis może ulec nieznacznym zmianom z powodów zaopatrzeniowych.**

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.



DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE	II ŚNIADANIE / PODWIECZOREK
Poniedziałek 22.01.2024	Żurek (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Ryż z jabłkiem pieczonym 210g	1, 3, 7, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Tosty z szynką, żółtym serem i warzywami Napój herbaciano - owocowy
		DODATKI	Surówka z marchewki 70g	1, 3, 7, 9		
Wtorek 23.01.2024	Barszcz czerwony (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Filet z kurczaka panierowany 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Chałka z konfiturą owocową Herbata z cytryną
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Marchew gotowana 70g	1, 3, 7, 9		
Środa 24.01.2024	Pomidorowa z drobnym makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1, 3, 9	STANDARDOWE	Szynka w sosie własnym 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Grahamka z szynką, serem żółtym i warzywami Mięta
		DODATKI	Ryż 100g Surówka wielowarzywna 70g	1, 3, 7, 9		
Czwartek 25.01.2024	Krem z dyni (rekomendowana porcja – 250g) 1, 9	STANDARDOWE	Udzik pieczony 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Mini pizzerka Napój herbaciano- owocowy
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g	1, 3, 7, 9		
Piątek 26.01.2024	Pieczarkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1, 7, 9	STANDARDOWE	Miruna panierowana 90g	1, 3, 9	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)	Bułeczka maślana Kakao
		DODATKI	Puree ziemniaczane 100g Surówka z kapusty kiszzonej 70g	1, 3, 7, 9		

**W zależności od przyjętej organizacji w danej Feryjnej Placówce Edukacyjnej serwowane są śniadania lub podwieczorki
Prezentowany jadłospis może ulec nieznacznym zmianom z powodów zaopatrzeniowych.**

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.