

OBOWIĄZUJE OD 11.04 DO 15.04.16**Poniedziałek 11.04**

Lp	Zestaw obiadowy	Alergeny	Wielkość porcji	Wartość kaloryczna
1	Zupa ogórkowa z ryżem zabieleną mlekiem	1,5,7	250g	74
2	Makaron zapiekany z mięsem i sosem beszamelowym	1,2,4,7	250g	470
3	Herbata z cytryną słodzona miodem	3,17,1	200ml	26

RAZEM 570**Wtorek 12.04**

Lp	Zestaw obiadowy	Alergeny	Wielkość porcji	Wartość kaloryczna
1	Zupa z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym zabieleną mlekiem	1,5,2,7	250g	140
2	Kotlet mielony wp	2,4,6	100g	283
3	Ziemniaki		150g	128
4	Mizeria z jogurtem	1	90g	29
5	Kompot		200ml	36

RAZEM 606**Środa 13.04**

Lp	Zestaw obiadowy	Alergeny	Wielkość porcji	Wartość kaloryczna
1	Zupa pomidorowa z makaronem zabieleną mlekiem	1,2,5,7	250g	118
2	Gulasz wp	2,4	150g	323
3	Kasza jęczmienna	2	120g	130
4	Papryka św cząstki		50g	14
5	Herbata z cytryną słodzona miodem.	3	200ml	26

RAZEM 611**Czwartek 14.04**

Lp	Zestaw obiadowy	Alergeny	Wielkość porcji	Wartość kaloryczna
1	Żurek z jajkiem	1,2,4,6	250g	205
2	Pieczonki	4	220g	457
3	Woda z cytryną,owoc	3	200ml	

RAZEM 662**Piątek 15.04**

Lp	Zestaw obiadowy	Alergeny	Wielkość porcji	Wartość kaloryczna
1	Zupa pieczarkowa z łazankami zabieleną mlekiem	1,2,5,7	250g	89
2	Ryż z musem truskawkowym i jogurtem	1	200g	335
3	Herbata z cytryną słodzona miodem,owoc	3	200ml	26

RAZEM 450

Zgodnie z rozporządzeniem ministra zdrowia na podstawie art.52c ust.6 ustawy z dnia 26 sierpnia 2015r

A L E R G E N Y

Nr.	Grupa alergenów	Występowanie
1	MLEKO	Masło , owsianka , ser , naleśniki , mizeria z jogurtem, kakao , kruche ciasto , sos beszamelowy , białko serwatkowe , mleko w proszku , śmietana , maślanka , zsiadłe mleko , jogurt , kefir , ser twarogowy , kazeina , margaryna , czekolada , lody , desery , puree ziemniaczane , tłuszcze do smarowania pieczywa
2	GLUTEN	Pieczywo mieszane , owsianka , musli , naleśniki , kotleciki drobiowe , kotlety rybne gulasz , bułka tarta , kruche ciasto , kasza manna , kaszka kukurydziana , kasza jęczmienna , płatki , otręby , produkty pełnoziarniste , kielki pszenicy, makarony , bułka tarta , mieszanki zbóż , kawa zbożowa , sosy na bazie zasmażki , napoje na bazie kakao , mieszanki przypraw , sos sojowy , batony zbożowe , lody z waflem , wędliniarskie specjały
3	CYTRUSY	Kiwi , cytryna , herbata z cytryną , nektarynki , pomarańcze
4	WIEPRZOWINA	Mięso wieprzowe
5	DRÓB	Mięso drobiowe
6	JAJA	Kotlety rybne , kotlety drobiowe , naleśniki , kruche ciasto , żółtko i białko jaj , jaja w płynie i w proszku , spoivo w mięsie mielonym , pulpety
7	SELER	Zupy , surówki z selerem , seler naciowy , liść selera , ziarna selera , sól selerowa , soki warzywne z dodatkiem selera , mięsa duszone z jarzynami , sosy , sałatki delikatesowe , mieszanki przypraw
8	GORCZYCA	Mięso marynowane z gorczycą , sałatki , musztarda , olej gorzycowy , liście i kwiaty gorzycy , warzywa konserwowe , marynaty
9	SEZAM	Mieszanka płatków śniadaniowych , chleb , bułka z ziarnami , kotleciki drobiowe , ciastka z sezamem , ziarno sezamowe , oleje , past masła , mąka , sól sezamowa
10	SOJA / ziarno sojowe /	Wędlina , mąka sojowa , kasza sojowa , olej sojowy , kielki soi , przyprawy , wyroby wędliniarskie , niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego
11	RYBY	Kotlety rybne , pasta z makreli , ryby surowe , gotowane , marynowane , kawior , ikra , żelatyna, kotlety rybne , pasta z makreli , ryby surowe , gotowane , marynowane , kawior , ikra , żelatyna
12	ORZECHY	Słonecznik , bułka z ziarnami , migdały , orzechy laskowe , orzechy włoskie , olej arachidowy , masło arachidowe , orzechy brazylijskie , pistacja , krem orzechowy, pasta orzechowa , masło orzechowe , marcepan , desery , produkty o smaku kawowym , wegetariańskie zamienniki mięsa , sosy
13	DWUTLENEK SIARKI oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10mg/l	Owoce suszone , musli , E220-228 : dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkowego
14	SKORUPIAKI	Małże , krewetki , raki , kraby , masło rakowe , pasta z krewetek
15	ŁUBINY	Mąka łubinowa , białka roślinne (łubiny) w wypiekach
16	MIĘCZAKI	Omułki , małże , ostrygi , ślimaki , kalmary , mątwy , ośmiornice , czarny makaron z owocami morza
17	MIÓD	Miód naturalny i sztuczny

DO PRZYGOTOWANIA POSILKÓW UŻYWANE SĄ PRZYPRAWY:

pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowana, cukier waniliowy.