

Prezentowany jadłospis może ulec nieznacznym zmianom ze względów na kwestie techniczno - zaopatrzeniowe .

		poniedziałek, 16 listopada	wtorek, 17 listopada	środa, 18 listopada	czwartek, 19 listopada	piątek, 20 listopada
OBIAD - ZUPA		kapuśniak z ziemniakami alergeny: 7, 9	grysikowa alergeny: 1, 9	ogórkowa z kiszonych ogórków z ziemniakami alergeny: 1, 7, 9	krem pomidorowo - dyniowy z groszkiem ptysiowym alergeny: 1, 3, 7, 9	krupnik z ziemniakami alergeny: 1, 7, 9
BG	dieta eliminująca gluten	b.z.	ryżanka	b.z.	bez groszku ptysiuwego	na kaszy jaglanej
BM	dieta bezmleczna	niezabielany	b.z.	niezabielana	niezabielany	niezabielany
W	wegetariańska	wegetariański na bulionie warzywnym	wegetariańska na bulionie warzywnym	wegetariańska na bulionie warzywnym	krem wegetariański na bulionie warzywnym	krupnik wegetariański na bulionie warzywnym
OBIAD - DRUGIE DANIE	standard	makaron bolognese z pomidorami, sosem beszamelowym i serem mozzarella 300 g alergeny: 1, 3, 7	eskalopki drobiowe duszone 110 g alergeny: brak	kluski leniwe z sosem truskawkowym 300 g alergeny: 1, 3, 7	kotlet mielony wieprzowy 100 g alergeny: 1, 3	filet z ryby morskiej smażony 110 g alergeny: 1, 3, 4
dodatek skrobiowy		(makaron rurka skośna) 150 g	ziemniaki 150 g	(kluski leniwe)	kasza bulgur 150 g alergeny: 1 	ziemniaki 150 g
dodatek warzywny		(warzywa w daniu)	surówka z kapusty pekińskiej z papryką i cebulą 100 g alergeny: 3, 10	(owoce w daniu)	bukiet warzyw na parze 100 g alergeny: brak	surówka z kapusty białej z ogórkiem i papryką 100 g alergeny: 3, 10
BG	dieta eliminująca gluten	makaron bezglutenowy	b. z.	kluski śląskie	kasza gryczana	panierka bg
BM	dieta bezmleczna	bez sera mozzarella	b. z.	kluski śląskie	b. z.	b. z.
W	wegetariańska	makaron po neapolitańsku alergeny: 1, 3, 7	zapiakanka ziemniaczana z warzywami (marchewka, kalarepa, brokuł, kalafior) i serem mozzarella alergeny: 3, 7	b. z.	kasztotto z gulaszem warzywnym z brokułami, kalafiorem, marchewką alergeny: 1, 3	placki ziemniaczane z sosem jogurtowo - śmietanowym alergeny: 1, 3, 7

alergeny: 1. Zboża zawierające **gluten** (tj. **pszenica, żyto, jęczmień, owies**, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) 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. **Gorzycza** 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

** podane gramatury opracowane zostały dla dzieci szkolnych w klasach 1-3 i "zerówkowych **