

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

		poniedziałek, 11 stycznia	wtorek, 12 stycznia	środa, 13 stycznia	czwartek, 14 stycznia	piątek, 15 stycznia
ŚNIADANIE	<i>standard</i>	bufet szwedzki (codziennie do wyboru przez dziecko): sucha krakowska, szyneczka drobiowa lub szynka wieprzowa (wędliny zmieniają się rotacyjnie), ser żółty typu gouda lub edam, dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki), pieczywo mieszane pszenno - żytnie, płatki śniadaniowe typu cornflakes, mleko UHT, herbata, kakao lub kawa inka (rotacyjnie), wybór warzyw: papryka, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, rzodkiewka, sałata alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11				
	<i>dodatki</i>	-	pasta jajeczna 30 g alergeny: 3, 10	-	-	-
BG	<i>dieta eliminująca gluten</i>	chleb bezglutenowy, ser żółty lub twaróg, dżem owocowy niskosłodzony, płatki śniadaniowe bezglutenowe, mleko, pasta jajeczna, twarogowa, warzywa				
BM	<i>dieta bezmleczna</i>	pieczywo mieszane, wędlina wieprzowa i drobiowa, dżem owocowy niskosłodzony, płatki śniadaniowe, mleko sojowe, pasta jajeczna, warzywa				
W	<i>wegetariańska</i>	pieczywo mieszane, dżem niskosłodzony, płatki śniadaniowe, mleko sojowe, pasta jajeczna, twarogowa, pasta warzywna, warzywa				
PODWIECZOREK	<i>standard</i>	chałka z masłem 50 g, mandarynka 60 g alergeny: 1, 3, 7	ryż z jabłkiem i musem brzoskwinowym z sosem jogurtowym 250 g alergeny: 7	kanapki z pastą tuńczykową, ogórek kiszony, papryka 150 g alergeny: 1, 3, 4, 7	koktajl owocowy na jogurcie i maśle 150 g, chrupki kukurydziane 10 g alergeny: 7	zapekanki na pełnoziarnistych tostach z szynką, serem mozzarella i warzywami 130 g alergeny: 1,7
BG	<i>dieta eliminująca gluten</i>	pieczywo bezglutenowe	b. z.	pieczywo bg	b. z.	chleb bezglutenowy
BM	<i>dieta bezmleczna</i>	margaryna roślinna	na napoju roślinnym	z masłem roślinnym	na napoju roślinnym	zapekanki z szynką, pomidorami i warzywami
W	<i>wegetariańska</i>	b. z.	b. z.	pasta twarogowa z rzodkiewką i z warzywami	b. z.	zapekanki z serem mozzarella, pomidorami i warzywami

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.** **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 SO2 **13.** Łubin i produkty pochodne **14.** Mięczaki i produkty pochodne

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