**Jadłospis od 19.04.2022 r. do 22.04.2022 r.**

**Wtorek 19.04.2022 r.**

Śniadanie kakao na mleku 200ml(7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g(7) pasta mięsna 20g, ogórek kiszony, rzodkiewka czerwona

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa krupnik 230g(1,9) naleśniki z dżemem wiśniowym niskosłodzonym 200g(1,3,7) herbata miętowa 150ml

Podwieczorek gruszka, mandarynki, winogrona, wafelki ryżowe

**Środa 20.04.2022 r.**

Śniadanie płatki ryżowe na mleku 200ml(7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g(7) polędwica sopocka 20g, papryka czerwona, sałata

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa brokułowa 230g(9) pałka z kurczaka 110g, ziemniaki 150g, surówka z marchwi i jabłka, kompot owocowy 150ml

Podwieczorek budyń czekoladowy z polewą waniliową 180ml(7)

**Czwartek 21.04.2022r.**

Śniadanie płatki musli na mleku 200ml(7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g(7) ser żółty 20g(7) ogórek konserwowy, pomidor

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa ogórkowa 230g(9) pulpet w sosie pomidorowym 80g(1,3) ziemniaki 150g, sałata lodowa ze śmietaną 60g(7) herbata owocowa 150ml

Podwieczorek rogalik z masłem 30g(1,7) porcja mleka 200ml(7) owoc kiwi

**Piątek 22.04.2022 r.**

Śniadanie kawa inka z mlekiem 200ml(1,7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g(7) twarożek Almette z rzodkiewką i szczypiorkiem 20g(7)dżem truskawkowy niskosłodzony

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa pieczarkowa 230g(7) filet smażony z morszczuka kapskiego 80g(1,3,4) ziemniaki 150g, surówka z kiszonej kapusty 60g, herbata pokrzywowa 150ml

Podwieczorek banan, słupki marchewki, ciasteczka owsiane z żurawiną i morelą

OZNACZENIE 14 ALERGENÓW WYMAGAJĄCYCH

UWZGLĘDNIENIA W OPISIE JADŁOSPISU ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM UE

NR 1169/2011

1 .Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut, a także odmian hybrydowych powyższych zbóż, przygotowane na ich bazie

2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie

4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie

5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie

6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie

7. Mleko oraz produkty przygotowane na ich bazie

8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały (Amygdalus communis L), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardiumoccidentale), orzechy pekan (Carya illinoinensis Wangenh, K.Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletslandia Excela), orzechy pistacjowe (Pistaciavera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Makadamia ternifolia) oraz produkty przygotowane na ich bazie

9. Seler oraz produkty przygotowane na ich bazie

10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na ich bazie (majonez, musztarda)

11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na ich bazie (pieczywo)

12. Dwutlenek siarki oraz siarczany w stężeniach większych niż 10mg/kg ( niektóre wędliny, batoniki, humus) 10 ml/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia

13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie

14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

Zgodnie z informacjami od producentów oznaczony\* produkt może zawierać śladowe ilości: **glutenu,** **mleka, jaj, selera i gorczycy**. Podobnie jak używane do przygotowania posiłków przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier waniliowy. W wędlinach zakupionych od producenta śladowo mogą wystąpić: **soja, gluten, seler**