**Jadłospis od 13.06.2022 r. do 17.06.2022 r.**

**Poniedziałek 13.06.2022 r.**

Śniadanie kakao na mleku 200ml(7) pieczywo mieszane 30g(1)z masłem 5g(7) kiełbasa krakowska 20g, ogórek kiszony

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa grochówka 230g(9) leczo 200g(kiełbasa śląska, papryka kolorowa, cebula, pieczarki, cukinia, pomidory, przyprawy) z ryżem, kompot owocowy 150ml

Podwieczorek koktajl truskawkowy na kefirze 200g(7), flipsy

**Wtorek 14.06.2022 r.**

Śniadanie płatki jaglane na mleku 200g(7) pieczywo mieszane 30g z masłem 5g(7)polędwica sopocka 20g, pomidor, szczypiorek

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa koperkowa z zacierkami 230g(1,9) pulpet wieprzowy gotowany w sosie pomidorowym 80g(1,3) ziemniaki 150g, sałatka z kiszonego ogórka z cebulką 60g, herbata miętowa 150ml

Podwieczorek kisiel owocowy na bazie naturalnego soku jabłkowego 180g, wafle ryżowe

**Środa 15.06.2022 r.**

Śniadanie zupa mleczna z ryżem 200g(7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g(7) pasta mięsna drobiowa 20g, ogórek świeży, szczypiorek

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki 230g(1,9) ziemniaki 150g, pałka z kurczaka 110g, mizeria ze śmietaną 60g(7), herbata pokrzywowa 150ml

Podwieczorek bułka maślana 30g(1) z masłem 5g(7) porcja mleka 200ml(7) cząstki arbuza

**Piątek** **17.06.2022 r.**

Śniadanie kawa inka z mlekiem 200ml (1,7) pieczywo mieszane 30g(1) z masłem 5g (7) pasta rybna z twarogiem i szczypiorkiem 20g, ogórek kiszony

II śniadanie jabłko 75g

Obiad zupa jarzynowa z brukselką 230g(9) makaron z sosem truskawkowo-jogurtowym 200g(1,7) woda z miętą i cytryną 150ml

Podwieczorek herbatniki, mleko owocowe 200ml, owoc kiwi

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**