

Data	JADŁOSPIS – OŚRODEK		
	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
17 VI	pieczywo mieszane 1 , masło 7 , szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną,	kapuśniak z kiszonej kapusty 9 , gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną 1 , marchew tarta z jabłkiem, kompot	brzoskwinie
18 VI	pieczywo mieszane 1 , masło 7 , baleron, ogórek zielony, herbata z cytryną	zupa pomidorowa z makaronem* 1 , 3, 7, 9 , filet z piersi kurczaka panierowany 1,3 , ziemniaki, surówka z selera i rodzynek 9 , kompot	jabłko
19 VI	owsianka na mleku 1 , 7 , pieczywo mieszane 1 , masło 7 , parówki na gorąco, keczup*, herbata z cytryną	_____	_____
20 VI	Boże Ciało		
21 VI	Wakacje		

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 - Zboża zawierające gluten; **2** - Skorupiaki i produkty pochodne; **3** - Jaja i produkty pochodne; **4** - Ryby i produkty pochodne; **5** - Orzeszki ziemne (arachidowe); **6** - Soja i produkty pochodne; **7** - Mleko i produkty pochodne; **8** – Orzechy; **9** - Seler i produkty pochodne; **10** - Gorczyca i produkty pochodne; **11** - Nasiona sezamu i produkty pochodne; **12** - Dwutlenek siarki; **13** – Łubin; **14** – Mięczaki

* **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty** gotowe (np. kakao, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów**: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, cukier wanilinowy.

JADŁOSPIS – INTERNAT

Data	Śniadanie	Podwieczorek	Kolacja
17 VI	_____	wafle ryżowe, truskawki	chleb 1 , masło 7 , połędwica z drobiu, ogórek zielony, herbata z cytryną
18 VI	bułka mleczna 1, 7 , masło 7 , dżem truskawkowy niskosłodzony*, herbata z cytryną	banan	chleb 1 , masło 7 , schab gotowany, rzodkiewka, herbata z cytryną
19 VI	bułka wrocławska 1 , masło 7 , powidła*, herbata z cytryną	_____	_____
20 VI	Boże Ciało		
21 VI	Wakacje		