

Jadłospis		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
PONIEDZIAŁEK 13.01.2025r.			
I Danie	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml Chleb pszenno - żytni 10g Chleb pszenno- żytni z ziarnami 10g	<i>gluten, mleko, selera</i> <i>gluten</i> <i>gluten, soję</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i> <i>soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i> <i>sezam</i>
II Danie	Spaghetti po bolońsku 300g (makaron 155g + sos boloński 130g + ser żółty 15g) Kompot owocowy z porzeczką czarną 150ml	<i>gluten, mleko</i> -	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, gorczycę, sezam, jaja</i> -
Deser	Banan 1szt	-	-
WTOREK 14.01.2025r.			
I Danie	Zupa dyniowa z zacierką 300ml	<i>gluten, mleko, jaja, selera</i>	<i>gorczycę, orzechy, orzeszki ziemne, soję, sezam</i>
II Danie	Filet z indyka panierowany pieczony 95g Ziemniaki puree 200g Surówka z kapusty białej z olejem i musztardą 100g Kompot owocowy z wiśnią 150ml	<i>gluten, jaja</i> <i>mleko</i> <i>selera, gorczycę</i> -	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, selera, gorczycę, sezam</i> - - -
Deser	Jabłko 1szt	-	-
ŚRODA 15.01.2025r.			
I Danie	Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 300ml Chleb pszenno-żytni 10g Chleb mieszany pszenno - żytni z pestkami dyni 10g	<i>gluten, selera, soję, gorczycę</i> <i>gluten</i> <i>gluten</i>	<i>mleko, jaja, orzechy, sezam, orzechy, orzeszki ziemne</i> <i>gluten, soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i> <i>soję, sezam, orzeszki ziemne, mleko, jaja</i>
II Danie	Risotto z kurczakiem i warzywami 320g (ryż 180g + sos mięsno-warzywny 140g) Kompot owocowy z truskawkami 150ml	<i>selera</i> -	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i> -
Deser	Kiwi 1szt	-	-

Jadłospis

Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

zawiera

może zawierać w śladowych ilościach

CZWARTEK 16.01.2025r.

		zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
I Danie	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml	gluten, mleko, selera	jaja, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam
II Danie	Kotlet drobiowo - wieprzowy pieczony 90g	gluten, jaja	sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera
	Ziemniaki puree 200g	mleko	-
	Surówka z marchwi i jabłka ze śmietaną 100g	mleko	-
	Kompot owocowy z porzeczką czerwoną 150ml	-	-
Deser	Mus owocowo- warzywny 100g	-	-
PIĄTEK 17.01.2025r.			
I Danie	Krupnik ryżowy 300ml	selera	gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam
II Danie	Filet z miruny panierowany pieczony 100g	ryby, gluten, jaja	mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, gorczycę, selera
	Ziemniaki puree 200g	mleko	-
	Surówka z warzyw mieszanych ze śmietaną 100g	mleko, selera	-
	Napój miętowy z cytryną 150ml	-	gluten, gorczycę, orzechy, seler, sezam, soję
Deser	Napój mleczny 100ml	mleko	-

Wykaz składników dostępny w sekretariacie

Sporządził:

Dietetyk mgr Agata Zajęcka

Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce

tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@copw.mopr.kielce.pl

Centrum Zamówień Miejskich w Kielcach ul. Bodzentyńska 32/40, 25-308 Kielce

NIP 6572949760 REGON 385130365

tel. 41/ 367 64 49 e-mail: centrum@copw.mopr.kielce.pl

Szanowni Rodzice, informujemy, że wszystkie potrawy przygotowywane są w naszej placówce tylko ze świeżych produktów I gatunku.

Alergeny oznaczane zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady UE.

Szanowni Rodzice z przyczyn od nas niezależnych, w wyjątkowych sytuacjach jadłospis może ulec zmianie.