



## JADŁOSPIS JESIENNY

PLACÓWKA: <b>DEMBOWSKIEGO – SP 66</b>		<b>Klasy „O”</b>	DATA: <b>30.09.2019</b>
DZIEŃ	Śniadanie	Obiad	
Poniedziałek 30.09	Ryż na mleku 200ml Pieczywo pszenne ( <b>pszenica, żyto</b> ) 30g masło ( <b>mleko</b> ) 4g, szynka drobiowa 20g, ogórek świeży 15g Herbata rumiankowa 200ml	Zupa brokułowa z ziemniakami ( <b>pszenica, mleko, seler</b> ) 350ml Makaron penne z sosem neapolitańskim z żółtym serem ( <b>pszenica, mleko</b> ) 220g, groszek z kukurydzą na parze posypany prażonym słonecznikiem 40g, surówka z białej kapusty z kolorową papryką 40g Kompot rabarbarowy 200ml <i><u>DESER</u> – Jabłko 1 szt.</i>	

Pogrubioną czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*.

W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.

Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów.

Opracowano przez:

mgr inż. Olga Będzińska- dietetyk  
mgr inż. Milena Janus- dietetyk