

JADŁOSPIS 10.03 – 14.03.2025 r.

| PONIEDZIAŁEK 10.03.2025 r. | |
|----------------------------|---|
| ŚNIADANIE | Zupa mleczna (7); z zacierkami (1,3); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); ser żółty (7); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Herbatka malinowa z miodem |
| II ŚNIADANIE | Sok jabłkowy |
| OBIAD | Zupa z czerwonej soczewicy na wywarze warzywnym (9) na maśle 82% (7); Pierogi ruskie z okrasą z duszonej cebulki (1,3,7); Gotowana mini marchewka z masłem (7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5) |
| PODWIECZOREK | Buleczki maślane z dżemem (1,3,7), mleko (7) |
| WTOREK 11.03.2025 r. | |
| ŚNIADANIE | Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); wędlna pieczona z piersi kurczaka (wyrób własny) (9) ; sałata lodowa, ogórek, papryka, jabłko; Kawa inka na mleku (7); |
| II ŚNIADANIE | Banan |
| OBIAD | Zupa jarzynowa na wywarze warzywno-mięsny ze śmietaną 18% (7); Udka pieczone (9); Ryż brązowy; Surówka z sałaty lodowej, rzodkiewki i jogurtu naturalnego (7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5) |
| PODWIECZOREK | Placki twarogowe z musem owocowym (7); mleko |
| ŚRODA 12.03.2025 r. | |
| ŚNIADANIE | Jajecznica ze szczypiorem (3); rogalik z makiem (1, 11) z masłem 83%(7); sałata lodowa, pomidor, ogórek, jabłko Kawa inka z mlekiem (7); |
| II ŚNIADANIE | Mix owoców |
| OBIAD | Zupa buraczkowa na wywarze warzywno-mięsny (7) ze śmietaną 18%(4,9); Gulasz z indyka (1,9); Kasza pęczak (1); Surówka colesław (7); Kompot wieloowocowy z daktylami i żurawiną (5) |
| PODWIECZOREK | Budyń czekoladowy (1,3,7); chrupsy jabłkowe |
| CZWARTEK 13.03.2025 r. | |
| ŚNIADANIE | Zupa mleczna(7) z płatkami orkiszowymi (1,7); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7);pasta jajeczna z suszonymi pomidorami ; sałata lodowa, papryka ogórek; jabłko; Herbata malinowa z cytryną i miodem; |
| II ŚNIADANIE | Gruszka |
| OBIAD | Zupa krem z zielonych warzyw na śmietance podawana z tostami (1,3,7); Lazania z mięsem drobiowym i sosem beszamelowym (1,3,7); Warzywa do pochrupania; Kompot wieloowocowy (5) |
| PODWIECZOREK | Serek waniliowy (7); chrupki kukurydziane (1) |
| PIĄTEK 14.03.2025 r. | |
| ŚNIADANIE | Zupa mleczna(7); z płatkami Cheerios (1,3,7); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); paprykarz (wyrób własny) (4,9) ; sałata lodowa, ogórek, pomidor, kiełki, jabłko; Herbatka owocowa z miodem; |
| II ŚNIADANIE | Mandarynka |
| OBIAD | Zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną 18%(7,9); Kotlet 2 w 1 z ziemniakami i miruną (1,3,4,7); Surówka z kiszanej kapusty(9); Kompot wieloowocowy z daktylami i żurawiną (5) |
| PODWIECZOREK | Ciasto drożdżowe z kruszonką(wyrób własny) (1,3,7) i miodem ; mleko (7) |

Do zup oraz drugich dań zawsze dodawana jest natka pietruszki oraz koperek

- Jadłospis może ulec zmianie

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE
Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie
przekazywania
konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające "ŚLADOWE ILOŚCI ALEGENÓW" lub "MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY" tj.: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)