

JADŁOSPIS 22.04. – 25.04.2025 r.

ŚNIADANIE	
II ŚNIADANIE	
OBIAD	
PODWIECZOREK	
WTOREK 22.04.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); ser żółty (7); dżem; sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Kakao na mleku (7)
II ŚNIADANIE	Sok jabłkowy; chrupki kukurydziane (1)
OBIAD	Zupa z czerwonej soczewicy na wywarze warzywnym z ziemniakami (9) na maśle 82% (7); Racuchy z polewką waniliową i musem jagodowym (1,3,7); Warzywa do pochrupania (papryka, ogórek, kalarepa); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Bułki mini grahamki z pastą jajeczną (1,3,7), ogórek małosolny
ŚRODA 23.04.2025 r.	
ŚNIADANIE	Jajecznica ze szczypiorkiem (3); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, jabłko Kakao z mlekiem (7);
II ŚNIADANIE	Koktajl z żółtych owoców na bazie mleka (7)
OBIAD	Zupa brokułowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami i śmietaną 18% (7,9); Pieczony filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów (9); Kasza kuskus perłowa (1); Surówka z sałaty lodowej z selerem naciowym i sosem pietruszkowym (7) Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Granola z owocami i polewką jogurtowo-twarogową(1,7)
CZWARTEK 24.04.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z kluskami lanymi (1); Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); serek Delikate w plastrach (3,7); roszponka, papryka ogórek; jabłko; Herbata malinowa z cytryną i miodem;
II ŚNIADANIE	Banan
OBIAD	Zupa ogórkowa na wywarze warzywno-mięsny ze śmietaną 18%(1,3,7); Risotto z kurczakiem i warzywami (9); Surówka z młodej kapusty z marchewką i koperkiem (7); Kompot wieloowocowy (5)
PODWIECZOREK	Budyń śmietankowy (7); biszkopty (1,3,7)
PIĄTEK 25.04.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); makaron zacierka (1,3,7); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); twarożek ze szczypiorkiem (7) ; sałata lodowa, ogórek, pomidor, kiełki, jabłko; Herbatka owocowa z miodem;
II ŚNIADANIE	Gruszka
OBIAD	Zupa krem z batatów i dyni na mleczku kokosowym z groszkiem ptysiovym (1,3,7); Paluszki rybne (1,3,4); Puree ziemniaczane(1); Gotowana marchewka z groszkiem z masłem(7,9);
PODWIECZOREK	Buleczki drożdżowe – cynamonki (wyrób własny) (1,3,7); mleko (7)

Do zup oraz drugih 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)