

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna (7); z płatkami owsianymi (1); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); ser żółty (7); dżem; sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Herbatka malinowa z miodem
II ŚNIADANIE	Banan
OBIAD	Zupa z czerwonej soczewicy na wywarze warzywnym (9) na maśle 82% (7); Kotlety jajeczne (1,3,7); Kasza jęczmienna (1); Marchewka z groszkiem (7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Rogalik (1,3,7) z masłem (7) i miodem; sok pomarańczowy
WTOREK 25.03.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); pasztet (1,3,9) (wyrób własny); sałata lodowa, ogórek, papryka, jabłko; Kakao na mleku (7);
II ŚNIADANIE	Mandarynka
OBIAD	Zupa gołąbkowa z mięsem mielonym i ryżem (7,9); Pulpety drobiowe w sosie z suszonych pomidorów (1,7,9); Ziemniaki gotowane z koperkiem (1); Surówka Coleslaw(7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Domowy serek malinowy (wyrób własny) (7), wafle ryżowe
ŚRODA 26.03.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); twarożek ze szczypiorkiem (7); sałata lodowa, pomidor, ogórek, jabłko Kawa inka z mlekiem (7);
II ŚNIADANIE	Melon
OBIAD	Zupa szpinakowa na wywarze warzywno-mięsnym (7) ze śmietaną 18%(4,9); Bitki schabowe w sosie własnym (1,9); Kasza gryczana (1); Surówka z gotowanych buraczków; Kompot wieloowocowy z daktylami i żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Makaron pełnoziarnisty z polewą twarogowo-truskawkową (1,7)
CZWARTEK 27.03.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); parówki chude z Szynki (9) ; keczup (1,9); sałata lodowa, papryka ogórek; jabłko; Herbata malinowa z cytryną i miodem;
II ŚNIADANIE	Gruszka
OBIAD	Zupa jarzynowa na wywarze warzywno-mięsnym ze śmietaną 18%(1,3,7); Spaghetti z sosem bolognese (1,3,9); Surówka z sałaty lodowej z papryką i pomidorkami koktajlowymi z sosem winegret (7); Kompot wieloowocowy (5)
PODWIECZOREK	Koktajl mango (7); biszkopty (1,3,7); warzywa do pochrupania
PIĄTEK 28.03.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z płatkami Cheerios (1,3,7); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); pasta jajeczna z wędzonym łososiem (4,9) ; sałata lodowa, ogórek, pomidor, kiełki, jabłko; Herbatka owocowa z miodem;
II ŚNIADANIE	Mandarynka
OBIAD	Zupa krem z batatów (1,3,7); Kotlety mielone rybne z miruny (1,3,4,7); Ziemniaki gotowane(1); Surówka z kiszanej kapusty(9);
PODWIECZOREK	Bułki świderki z nadzieniem jagodowo-twarogowym (1,3,7)(wyrób własny) ; 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)