

JADŁOSPIS 20.01 – 24.01.2025 r.

PONIEDZIAŁEK 20.01.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z ryżem; chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7);serek Delikate(7); sałata lodowa, pomidor, ogórek, jabłko; Herbatka z cytryną i miodem
II ŚNIADANIE	Batonik Flips (8)
OBIAD	Barszcz biały z jajkiem (7) na wywarze warzywno-mięsny (9); Bitki schabowe w sosie dyniowym (9); Kasza bulgur(1,8,9); Surówka z kiszonej kapusty (9) Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Danio malinowe (wyrób własny)(7), ciastka Belvita (1,3,7), warzywa do pochrupania
WTOREK 21.01.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); pasztet (wyrób własny)(3,9); sałata masłowa, pomidor, papryka, rzodkiewka; jabłko; Kakao z mlekiem (7);
II ŚNIADANIE	Banan, sok
OBIAD	Zupa grochowa na wywarze warzywno-mięsny(9); Kotlety jajeczne (3) Kasza kuskus perłowa(1,8,9); Surówka z pomidorków koktajlowych, cebuli dymki i serka wiejskiego (7); Kompot wieloowocowy z daktylami i żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Ryż na mleku z jabłkiem i cynamonem z polewką waniliową (7), biszkopty (1.3.7)
ŚRODA 22.01.2025 r.	
ŚNIADANIE	Jajecznica (3) ze szczypiorkiem; mini grahamki z masłem 83% (7); rukola, ogórek, jabłko Kawa inka z mlekiem (7);
II ŚNIADANIE	Koktajl bananowo - czekoladowy (7), chrupki kukurydziane (1,3,7)
OBIAD	Zupa gołąbkowa z mięsem mielonym i ryżem (1,3,9); ze śmietaną (18%) Pieczona pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów (9); Ziemniaki gotowane; Gotowana fasolka szparagowa z masłem (7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Kisiel wiśniowo-malinowy (wyrób własny); podplomyki (1,3,7)
CZWARTEK 23.01.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z kluskami lanymi (1,3) ;chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); twarożek z kolorową papryką (7); sałata lodowa, rzodkiewka, ogórek; jabłko; Herbata malinowa z miodem;
II ŚNIADANIE	Mandarynka, gruszka
OBIAD	Krem z białych warzyw na mleku kokosowym z chipsem z buraka (5) Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami z serem mozzarella(1,3,7) Surówka z sałaty lodowej z selerem naciowym i sosem winegret (7); Kompot wieloowocowy (5)
PODWIECZOREK	Deser warstwowy z musem owocowym, jogurtem(7) oraz mini biszkoptami (1,3,7)
PIĄTEK 24.01.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z płatkami kukurydzianymi (1,5,6); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); ser żółty(7); rukola, ogórek, pomidor, kiełki, jabłko; Herbatka z cytryną i miodem;
II ŚNIADANIE	Mix żółtych owoców
OBIAD	Zupa rybna z lososiem i ziemniakami (4,7); Racuchy z polewką waniliową oraz jagodowo-truskawkową(1,3,7); Warzywa do pochrupania; Kompot wieloowocowy z daktylami i żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Serek waniliowy (7), chrupsy jabłkowe

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)