

Jadłospis

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 24.03.2025	Owsianka na mleku z żurawinką i rodzynkami Bułeczka cynamonowa z masłem (1,7,6) Pomarańcza bezpestkowa, banan	Żurek z ziemniakami i kielbaską, jajkiem, zabieleny knedle z truskawkami i sosem czekoladowym (1,9,7,3) lemoniada cytrynowa słodzona miodem naturalnym	Weka pszenna z masłem, sałata masłowa Ser żółty Salami, pomidorek (1,7) Herbatka czarna z syropem malinowym
Wtorek 25.03.2025	Chleb żytni, mieszany, masło, kurczak gotowany Ogórek zielony, szpinak świeży (1,7) kakao naturalne (1) z mlekiem(7) winogrono bezpestkowe	Kartoflanka z marchewką, pietruszką, zabieleną (1,9,7) zapiekanka z mięsem mielonym z szynki wieprzowej, warzywami i makaronem penne, posypana serem Gouda (3,7,1) kompot owocowy	Strucla drożdżowa z dżemem Z czarnej porzeczki (7,3,1) Danon Actimel naturalny
Środa 26.03.2025	Weka pszenna (1), masło(7) Parówki z szynki na ciepło z keczupem, musztardą Ogórek kiszony Herbatka truskawkowa jabłko	Zupa Shrekowa zabieleną z groszkiem ptysiowym (1,7,9) kurczak gyros, ryż paraboliczny z kurkumą, surówka z kapusty pekińskiej z warzywami pestkami słonecznika z sosem czosnkowym(1,6,7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny z granolą z kawałkami gorzkiej czekolady i musem z malin (1,7,8,5)
Czwartek 27.03.2025	Chleb pasterski na maślanie, masło Jajecznica na szynce wieprzowej, szczypiorek (1,3,7,6) papryka czerwona herbata czarna z cytrynką gruszka konferencja	Zupa fasolowa z ziemniakami (1,9) Pierogi leniwe z serem białym, masłem, cynamonem i cukrem trzcinowym (1,3,7) Soczek jabłko-brzoskwinia	Deser czekoladowy z orzechami (7,1,8,5) Chrupki kukurydziane bezglutenowe
Piątek 28.03.2025	Bułeczki maślane z masłem, miodem naturalnym kubeczek mleka (1,7,6) mandarynki	Rosół drobiowo-wołowy z ryżem, marchewką i pietruszką (1,9) Filet rybny z dorsza pieczony w piecu, ziemniaki surówka z kapusty kiszonej i jabłka (1,4,7) Kompot owocowy	Ciasto ucierane z brzoskwinia (1,7,3) herbatka owoce lasu



Jadłospis

Alergeny występujące w jadłospisie:

1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	8	Orzechy tj. migdały, orzech laskowy, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie, i produkty pochodne
2	Skorupiaki i produkty pochodne	9	Seler zwyczajny i produkty pochodne
3	Jajka i produkty pochodne	10	Gorczyca i produkty pochodne
4	Ryby i produkty pochodne	11	Nasiona sezamu i produkty pochodne
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2
6	Soja i produkty pochodne	13	Łubin i produkty pochodne
7	Mleko i produkty pochodne	14	Mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, kurkuma, papryka słodka, **sól o obniżonej zawartości sodu**, kucharek smak natury, świeże zioła, czosnek. Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.



Wzorową kuchnię wspierają:

