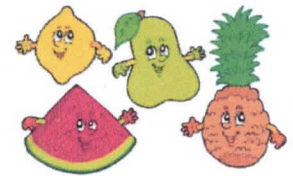


Jadłospis



tygodniowy

<p>22.04.2024 poniedziałek</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka wielozziarnista z masłem Filet z makreli w pomidorach Ogórek małosolny Papryka szczypiorek</p>	<p>Botwinka z ziemniakami (marchew, seler pietruszka śmietana) Racuchy drożdżowe z jabłkami z sosem waniliowy (mąka pszenna, jajka, mleko) Sok marchewkowo-jabłkowy 100% Owoc</p>	<p>Herbata malinowa Chleb pszenno-żytni z masłem Kiełbasa żywiecka Sałata zielona Pomidorki koktajlowe</p>
<p>23.04.2024 wtorek</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryną Chleb wielozziarnisty z masłem Serek łaciaty śmietankowy Ogórek zielony papryka</p>	<p>Zupa krem z czerwonej soczewicy z groszkiem ptysiowym (marchew seler pietruszka śmietana) Kotlet schabowy z ziemniakami Młoda kapustka duszona Kompot wielowocowy Owoc</p>	<p>Herbata z cytryną Kasza kuskus z musuem truskawkowym</p>
<p>24.04.2024 środa</p>	<p>Owsianka na mleku z żurawiną i rodzynekami Weka pszenna z masłem Pasta z sera białego I rzodkiewki/wyrób własny/ Ogórek zielony szczypiorek</p>	<p>Zupa porowa z ryżem (marchewka pietruszka Seler śmietana) Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym surówka z selera z sosem jogurtowym Sok jabłkowy 100% Owoc</p>	<p>Herbata rumiankowa Chleb wielozziarnisty z masłem Pasta z kiełbasy Wyrób własny Ogórek zielony</p>
<p>25.04.2024 czwartek</p>	<p>Herbata z owoców leśnych Chleb pszenno-żytni z masłem Stół szwedzki (ser żółty, szynka, dżem miód pasta z awokado i jajka) Bukiet z warzyw: pomidor, ananas świeży, rzodkiewka ogórek zielony, sałata zielona.</p>	<p>Rosół z makaronem (marchew pietruszka seler, śmietana) Mięso drobiowe w sosie chrzanowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem czosnkowym Kompot z owoców leśnych Sok jednodniowy owocowo-warzywny</p>	<p>Kakao z mlekiem Ciasto drożdżowe z serem białym, brzoskwiniami i kruszonką (mąka pszenna, jajka, mleko ser biały) /wyrób własny/ Owoc</p>
<p>26.04.2024 piątek</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryną Bułka kajzerka z masłem Serek Fromarż Wyrób własny Papryka mix</p>	<p>Zupa Bogracz z lanym ciastem na wywarze z kurczaka (marchew pietruszka seler śmietana) Pulpety rybne z ryżem w sosie pomidorowym Surówka z marchewki i jabłka Kompot z czerwonej porzeczki Owoc</p>	<p>Budyń waniliowy na mleku Biszkopty</p>

Produkty zapisane tłustym drukiem mogą zawierać substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z Załącznikiem Nr 2 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, kminek, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, jarzynka bez soli oraz świeże zioła.

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.