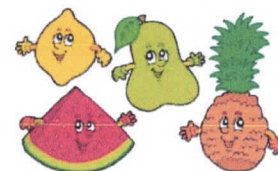


Jadłospis

tygodniowy



<p>20.05.2024 poniedziałek</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryna Bułka wielozziarnista z masłem Serek Łaciasty śmietankowy Papryka szczypiorek Ogórek zielony</p>	<p>Kapuśniak z młodej kapusty z kiełbaską i ziemniakami (marchew, seler kapusta pietruszka) Ryż zapiekany z jabłkami z sosem jogurtowo-cynamonowym Sok marchewkowy jednodniowy 100% Owoc</p>	<p>Herbata truskawkowo- pigwowa Chleb pszenno-żytni z masłem Schab Sadecki kiełki z rzodkiewki pomidorki koktajlowe</p>
<p>21.05.2024 wtorek</p>	<p>Płatki kukurydziane na mleku Weka pszenna z masłem z dżemem truskawkowym 100% Rzodkiew biała i marchewka do chrupania</p>	<p>Zupa krem brokułowa z grzankami (marchew seler pietruszka koper śmietana) Schab w sosie cebulowym z kaszą jęczmienno-gryczaną Surówka z marchewki i selera Z sosem jogurtowym Kompot z agrestu Owoc</p>	<p>Herbata rumiankowa Serek biały z truskawkami Chrupkie pieczywo z masłem</p>
<p>22.05.2024 środa</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryna Bułka pszenna z masłem Pasta z sera białego i rzodkiewki /Wyrób własny/ Ogórek zielony papryka szczypiorek</p>	<p>Zupa ryżowa na kurczaku (pietruszka marchewka seler) Makaron z łososiem z bazylią pieczonym na parze z suszonymi pomidorami I posypanym serem żółtym Kompot z czerwonej porzeczki owoc</p>	<p>Kakao z mlekiem Ciasto ucierane z rabarbarem I kruszonka /wyrób własny/ (mąka pszenna, jajka, masło)</p>
<p>23.05.2024 czwartek</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryna Chleb pszenno-żytni z masłem Pasta z jajek /wyrób własny/ pomidor</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmak (marchew pietruszka seler, grysik) Kotleciki drobiowe mielone z ziemniakami Buraczki zasmażane Kompot wiśniowy Sok jednodniowy owocowo-warzywny</p>	<p>Koktajl Mleczno- owocowy Malinowo borówkowy z otrębami owsianymi /wyrób własny/ Weka pszenna z masłem</p>
<p>24.05.2024 piątek</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka pszenna z masłem Sardynka w pomidorach Wyrób własny Ogórek małosolny rzodkiewka Szczypiorek</p>	<p>Zupa Bogracz ^{ziemniakami} z ryżem na wywarze z kurczaka (pietruszka marchewka seler) Makaron kokardki z serem białym Sok jabłkowy 100% Mus owocowo-warzywny</p>	<p>Herbata z cytryną Drożdżówka z jabłkiem (mąka pszenna jajka, mleko)</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 ziółowy, 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.