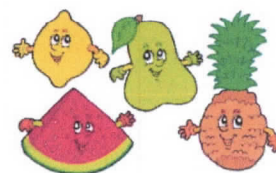


Jadłospis



tygodniowy

<p>18.11.2024 poniedziałek</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka wielozziarnista z masłem Pasta z serka kremowego i tuńczyka /wyrób własny/ Ogórek kiszony rzodkiewka szczypiorek</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (marchew pietruszka seler) Naleśniki z serem białym z sosem waniliowym (mąka pszenna jajka mleko ser biały) Sok marchewkowo-jabłkowy 100% Owoc</p>	<p>Herbata z miodem i cytryna Weka pszenna z masłem Schab sadecki Sałata zielona Pomidorki koktajlowe</p>
<p>19.11.2024 wtorek</p>	<p>Kasza manna na mleku z żurawiną i rodzynkami Weka pszenna z masłem Pasta z sera białego i rzodkiewki /wyrób własny/ Papryka mix</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem (Marchewka pietruszka seler śmietana) Rumsztyk z cebulką i ziemniakami Sałatka z buraczków, cebulki i jabłka Kompot wieloowocowy owoc</p>	<p>Herbata z owoców leśnych Ryż z polewą truskawkową</p>
<p>20.11.2024 środa</p>	<p>Kakao z mlekiem Bułka pszenna z masłem Pasta z kurczaka pieczonego /Wyrób własny/ Ogórek zielony szczypiorek</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami (pietruszką marchewką seler) Makaron razowy spaghetti z sosem mięsno-warzywnym i sosem pomidorowym posypanym serem żółtym Kompot z wiśni owoc</p>	<p>Herbatka truskawkowo-pigwowa Ciasto szarlotka z jabłkami (mąka pszenna jajka masło) Wyrób własny</p>
<p>21.11.2024 czwartek</p>	<p>Herbata z cytryna Chleb pszenno-żytni z masłem Bufet szwedzki: wędlina pasztet pieczony z warzywami Pasta z jajek, smalec z fasoli z jabłkiem, ser żółty Bukiet z warzyw: pomidor, rzodkiewka, papryka, ananas, Ogórek zielony, pomarańcza, sałata zielona</p>	<p>Zupa kminkowa z grzankami razowymi (marchewka pietruszka seler, śmietana) Paprykarz z indyka z kaszą Bulgur i kalafiozem na parze kompot agrestowy Sok owocowo-warzywny 100%</p>	<p>Kisiel truskawkowy Wyrób własny Wafle tortowe</p>
<p>22.11.2024 piątek</p>	<p>Mleko lub herbata z cytryna Bułka kajzerka z masłem Serek łąciaty śmietankowy Ogórek zielony, papryka</p>	<p>Zupa szpinakowa z ryżem (marchewka pietruszka seler) Filet z Miruny z ziemniakami Surówka z kiszonej kapusty Kompot z owoców leśnych Owoc</p>	<p>Kakao z mlekiem Weka pszenna z masłem Dżem truskawkowy 100%</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.