

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

14.09.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z łososia i twarogu, herbata z cytryną śliwka. alergeny 1,3,4,7
Obiad	Zalewajka z ziemniakami zabelana Ryż zapiekany z jabłkiem i bezą, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan, flipy

Wtorek

15.09.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, papryka, sałata, pomidorki koktajlowe, mozzarella) herbata z mlekiem. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana Bitki w sosie własnym, ziemniaki, kapusta kiszona zasmażana, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl jagodowy, wafle tortowe. alergeny 1,7

Środa

16.09.2026

Śniadanie	
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana Curry z ciecierzycy i szpinaku, ryż, mini marchewka, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Bułka maślana z masłem, sok jabłkowy. alergeny 1,3,7

Czwartek

17.09.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, powidła śliwkowe, kakao marchewka do chrupania. alergeny 1,3,7
Obiad	Krem z kukurydzy z mleczkiem kokosowym oraz popkornem Kofty Greckie z sosem mięsowym, ziemniaki, ogórek kiszony, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Jogurt naturalny z płatkami, borówki. alergeny 1,7

Piątek

18.09.2026

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, Parówka, masło koperkowo-czosnkowe, kawa zbożowa, sok owocowo-warzywny. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pieczarkowa na wywarze warzywnym z makaronem Halibut panierowany, ziemniaki, brokuł na parze z czosnkiem, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Bieluch waniliowy. alergeny 7

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI. Numer alergenu - nazwa alergenu. 1 Zboża zawierające gluten(pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne. 2 Skorupiaki oraz produkty pochodne. 3 Jajka i produkty pochodne. 4 Ryby i produkty pochodne. 5. Orzechy (ziemne, arachidowe) oraz produkty pochodne. 6, Soja i produkty pochodne. 7 Mleko i produkty pochodne. 8 Orzech (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, brazylijskie, pistacje) oraz produkty pochodne. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Nasiona sezamu i produkty pochodne. 11 Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/w przeliczeniu na SO₂. 12 Łubin i produkty pochodne. 13 Mięczaki i produkty pochodne.
DO PRZYGOTOWANIA POŚIŁKÓW UŻYWANE SĄ PRZYPRAWY pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. W SKŁAD WYWARÓW DO ZUP WCHODZI: mięso rosółowe indycze, kości wieprzowe, szponder, kości wędzone, boczek wędzony oraz świeże warzywa: marchewka, pietruszka, seler, por. PODAJEMY DO PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO