

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

02.02.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, twarożek z tuńczykiem, herbata z cytryną alergeny 1,3,4,7
Obiad	Kapuśniak z ziemniakami, kielbasą śląską, boczkiem Naleśniki z dżemem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Jogurt naturalny z musem truskawkowym. alergeny 7

Wtorek

03.02.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, jajko) herbata z mlekiem. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kalafiorowa z grysiem Kotlet schabowy, ziemniaki, buraki, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Panna cotta. alergeny 7

Środa

04.02.2026

Śniadanie	Chleb graham z masłem, płatki z mlekiem, herbata owocowa. alergeny 1,3,7
Obiad	Rosół z makaronem Gulasz mięsno-warzywny, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Galaretka z bitą śmietaną. alergeny 7

Czwartek

05.02.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, pasta serowa, herbata miętowa. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa krem z buraków z grzankami Kluski z mięsem, surówka z kapusty kiszonej, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Mufinka, sok jabłkowy. alergeny 1,3,7

Piątek

06.02.2026

Śniadanie	Chleb żytni z masłem, pasta z szynki, kakao, sok owocowo-warzywny. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa ogórkowa z lanym ciastem Ryna po grecku z ziemniakami, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Baton zbożowy. alergeny 1

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 POŚLĄKÓW 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