

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

10.11.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, serek topiony, ogórek, herbata owocowa. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana Makaron z serem i musem truskawkowym, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Actimel, biszkopty. alergeny 1,3,7

Wtorek

11.11.2025

Śniadanie	WOLNE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI
-----------	--------------------------------

Obiad

Podwieczorek

Środa

12.11.2025

Śniadanie	Chleb graham z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata z cytryną, mandarynka. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem zabelana Pulpety w sosie śmietanowym, ziemniaki, surówka z marchewki i ananasa, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Ptasie mleczko (jogurt+galaretka). alergeny 7

Czwartek

13.11.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, pasztet, ogórek, herbata z mlekiem 1/2 gruszki. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami Chilli con carne z ryżem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan w czekoladzie

Piątek

14.11.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, humus paprykowy, herbata miętowa, sok owocowo-warzywny alergeny 1,3,7
Obiad	Barszcz ukraiński zabelany Burgery rybne, ziemniaki, brokuł z czosnkiem, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Mus owocowy do picia, herbatniki. alergeny 1,3,7

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 POŚLĄKÓW UŻYWANE SĄ PRZYPRAWY pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazyli, 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 rosołowe indycze, kości wieprzowe, szponder, kości wędzone, boczek wędzony oraz świeże warzywa: marchewka, pietruszka, seler, por. PODAJEMY DO PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO