

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

15.09.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z wędzonego łososia i twarogu, herbata z cytryną, gruszka. Alergeny 1,3,4,7
Obiad	Zupa cebulowa z ziemniakami po cygańsku zabelana Buchty z musem truskawkowym, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Mus owocowy do picia

Wtorek

16.09.2025

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, papryka, sałata, ogórek zielony) herbata z mlekiem. Alergeny 1,3,7
Obiad	Rosół z makaronem Chili con carne z ryżem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi. Alergeny 7

Środa

17.09.2025

Śniadanie	Chleb graham z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, kawa zbożowa, rzodkiewka do pochrupania. Alergeny 1,3,7
Obiad	Barszcz czerwony z fasolą piękny Jaś Kiełbasa duszona z cebulką, ziemniaki, kapusta kiszona gotowana, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Shake czekoladowy (banan, kakao, mleko), flipsy. Alergeny 7

Czwartek

18.09.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, miód, kakao, brzoskwinia. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem Pierś z kaczki w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta czerwona z jabłkiem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Kisiel, biszkopty. Alergeny 1,3,7

Piątek

19.09.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, serek topiony, pomidor, herbata owocowa, sok owocowo-warzywny. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa krem z dyni z grzankami zabelana Filet z soli, ziemniaki, sałatka szwedzka, kompot. Alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Baton owocowy

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 POŚILKÓW 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