

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

20.06.2022

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z parówek, herbata owocowa Truskawki. Alergeny:1,3,7,
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana Makaron z sosem bolońskim, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Snaki popkornowe. Alergeny:1

Wtorek

21.06.2022

Śniadanie	Bułka z masłem, szynka, ser żółty, talerzyk warzywny, herbata z mlekiem. Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana Pierogi z serem, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Actimel z biszkoptem. Alergeny: 1,3,7

Środa

22.06.2022

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, pasztet z ogórkiem, kawa zbożowa. Winogrona. Alergeny: 1,3,7
Obiad	Barszcz zabelany z ziemniakami Potrawka mięsno-warzywna z ryżem, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan

Czwartek

23.06.2022

Śniadanie	Grahamka z masłem, pasta z makreli, herbata z cytryną. 1/2 jabłka. Alergeny:1,3,4,7
Obiad	Zupa krem z brokułów z grzankami Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Ptasie mleczko (jogurt+galaretka). Alergeny: 7

Piątek

24.06.2022

Śniadanie	Bułka ziarnista z masłem, twarożek z miodem, kakao. Sok owocowo-warzywny. Alergeny: 1,3,7
Obiad	Grochówka z ziemniakami, kielbasą głogowską i boczkiem Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej, kompot. Alergeny: 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Mleczna kanapka. 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 Jaja i produkty pochodne. 4 Ryby i produkty pochodne. 5 Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne. 6 Soja i produkty pochodne. 7 Mleko i produkty pochodne. 8 Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe 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 posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylija, 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: marchew, pietruszka, seler, por

PODAJEMY DO PÍCIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO