

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

26.10.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta ze śledzia z jajkiem, herbata z cytryną Mandarynka. alergeny 1,3,4,7
Obiad	Krupnik z ziemniakami zabelany Buchty z musem malinowym, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Panna cotta, 1/2 banana. alergeny 7

Wtorek

27.10.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, ogórek zielony) herbata z mlekiem. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną Kotlet schabowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl jagodowy, herbatniki. alergeny 1,3,7

Środa

28.10.2026

Śniadanie	Chleb graham z masłem, szynka, ser żółty, pomidor, kawa zbożowa, śliwka. alergeny 1,3,7
Obiad	Barszcz czerwony z fasolą Jajka w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka coleslaw z czerwonej kapusty, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Baton ryżowy, 1/2 jabłka. alergeny 1,7

Czwartek

29.10.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, krem czekoladowy, kakao gruszka. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa krem z dyni z grzankami i mleczkiem kokosowym Makaron z sosem Napolii i soczewicą, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Bułka maślana z masłem, sok jabłkowy. alergeny 1,3,7

Piątek

30.10.2026

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, pasta serowa, herbata owocowa sok owocowo-warzywny. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Snacki maślane. alergeny 1,7

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 POŚILKÓW 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 rosołowe indycze, kości wieprzowe, szponder, kości wędzone, boczek wędzony oraz świeże warzywa: marchewka, pietruszka, seler, por. PODAJEMY DO PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO