

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

30.03.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z makreli, herbata z cytryną 1/2 jabłka. alergeny 1,3,4,7
Obiad	Krupnik z ziemniakami zabelany Makaron z serem, mus truskawkowy, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Wafle ryżowe w polewie malinowej. alergeny 1,7

Wtorek

31.03.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, rzodkiewka) herbata z mlekiem. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa zacierkowa Bitki w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta czerwona, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl truskawkowy, biszkopty. alergeny 1,3,7

Środa

01.04.2026

Śniadanie	Chleb graham z masłem, jajecznicza ze szczypiorkiem, herbata owocowa 1/2 banana. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana Chilli con carne z ryżem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Mafinka, sok jabłkowy. alergeny 1,3,7

Czwartek

02.04.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, pasta z suszonych pomidorów, herbata pomidorki koktajlowe. alergeny 1,3,7
Obiad	Zalewajka z ziemniakami Gulasz mięsno-warzywny z makaronem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Galaretka z bitą śmietaną. alergeny 7

Piątek

03.04.2026

Śniadanie	Chleb żytni z masłem, serek topiony, ogórek kiszony, herbata miętowa sok owocowo-warzywny. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa szpinakowa z lanym ciastem Paluszki rybne, ziemniaki, sałatka szwedzka, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Mus owocowy do picia

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