

## Jadłospis - dieta Podstawowa

### Poniedziałek

06.05.2024

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z tuńczyka i twarogu, herbata z cytryną, 1/2 banana Alergeny: 1,3,4,7
Obiad	Krupnik z ziemniakami zabielały Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą śląską, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Actimel, biszkopty. Alergeny: 1,3,7

### Wtorek

07.05.2024

Śniadanie	Bułka z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, rzodkiewka) herbata z mlekiem. Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem Kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria na jogurcie, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Budyń z syropem malinowym. Alergeny: 7

### Środa

08.05.2024

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, pasta jajeczna z zieloną cebulką, kawa zbożowa, brzoskwinia Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa botwinkowa z ziemniakami zabielała Potrawka mięsno-warzywna z ryżem, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Mufinki, sok Kubuś. Alergeny: 1,3,7

### Czwartek

09.05.2024

Śniadanie	Grahamka z masłem, twarożek z miodem, kakao, 1/2 jabłka Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa krem z brokułów z grzankami Klops z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot. Alergeny: 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Kisiel, flipsy

### Piątek

10.05.2024

Śniadanie	Bułka kukurydziana z masłem, pasta z szynki z ogórkiem kiszonym, herbata owocowa, sok owocowo-warzywny. Alergeny: 1,3,7
Obiad	Grochówka z ziemniakami, boczkiem i kielbasą śląską Naleśniki z dżemem niskosłodzonym, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Fantazja. Alergeny: 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 S02 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