

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

07.07.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, twarożek z tuńczykiem, herbata z cytryną, arbuz. Alergeny 1,3,4,7
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny Makaron z sosem bolońskim, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan

Wtorek

08.07.2025

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, papryka, sałata, pomidor, mozzarella) herbata z mlekiem. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kalafiorowa z grysiem Pieczeń z indyka, kluski śląskie, kapusta czerwona, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Ptasie mleczko (jogurt + galaretka). Alergeny 7

Środa

09.07.2025

Śniadanie	Chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony, kakao, truskawki. Alergeny 1,3,7
Obiad	Krem z zielonego groszku z grzankami Kaszotto z indykiem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Babka piaskowa, sok jabłkowy. Alergeny 1,3,7

Czwartek

10.07.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, szynka, ser żółty, herbata owocowa, nektaryna. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem zabieleną Burgery rybne, ziemniaki, surówka z młodej kapusty kiszzonej, kompot. Alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Kisiel z biszkoptem. Alergeny 1,3,7

Piątek

11.07.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, pasta z czerwonej fasoli, kawa zbożowa, sok owocowo-warzywny. Alergeny 1,3,7
Obiad	Kapuśniak z ziemniakami i kielbasą śląską Kluski leniwe z musem truskawkowym, kompot. Alergeny 1,3,7,9
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 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 ziółowy, 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 PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO