

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

08.09.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z twarogu i tuńczyka, herbata z cytryną, śliwka. Alergeny 1,3,4,7
Obiad	Żur z ziemniakami, kielbasą śląską, boczkiem Ryż zapiekany z jabłkiem i bezą, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Bieluch waniliowy bez laktozy. Alergeny 7

Wtorek

09.09.2025

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, jajko) herbata z mlekiem. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną zabelana Filet w sosie śmietanowym, ziemniaki, surówka Colesław, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Ptasie mleczko (galaretką+jogurt). Alergeny 7

Środa

10.09.2025

Śniadanie	Chleb graham z masłem, szynka, ser żółty, kawa zbożowa, gruszka. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa czosnkowa z grzankami Makaron z sosem bolońskim, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Budyń z syropem malinowym. Alergeny 7

Czwartek

11.09.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, twarożek z miodem, kakao, nektarynka. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami zabelana Gulasz mięsno-warzywny, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Smoothie (pomarańcza, szpinak) flipy

Piątek

12.09.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, parówka, maselko czosnkowo-koperkowe, herbata owocowa, sok owocowo-warzywny. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem Filet z miruny po grecku z ziemniakami, kompot. Alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Baton zbożowy. Alergeny 1

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 POŚLĄKÓW UŻYWANE SĄ PRZYPRAWY pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, 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