

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

18.11.2024

Śniadanie	Chleb z masłem, pasta z makreli w pomidorach, herbata z cytryną, pomarańcza Alergeny: 1,3,4,7
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana Makaron z sosem bolońskim, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Fantazja. Alergeny: 7

Wtorek

19.11.2024

Śniadanie	Bułka z masłem, talerzyk biesiadny(szynka, ser żółty, papryka, sałata, ogórek) herbata z mlekiem Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa krem z dyni z grzankami Szarpana wieprzowina w sosie własnym z ryżem, sałatka szwedzka, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Kisiel, biszkopty. Alergeny: 1,3,7

Środa

20.11.2024

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, pasztet z ogórkiem kiszonym, herbata owocowa, mango Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa kalafiorowa z grysikiem Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą śląską i chrzanem, kompot. Alergeny:1,3,7,9
Podwieczorek	Babka piaskowa z sokiem jabłkowym. Alergeny: 1,3,7

Czwartek

21.11.2024

Śniadanie	Chleb soczysty z masłem, krem czekoladowy (banan, awokado, kakao), kakao, gruszka Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana Ryba po grecku z ziemniakami, kompot. Alergeny: 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Galaretka z bitą śmietaną. Alergeny: 7

Piątek

22.11.2024

Śniadanie	Chleb o niskiej zawartości glutenu z masłem, parówka z maselkiem czosnkowo-koperkowym, herbata sok owocowo-warzywny Alergeny: 1,3,7
Obiad	Żur z ziemniakami, kielbasą śląską i boczkiem Ryż zapiekany z jabłkiem i bezą, kompot. Alergeny: 1,3,7
Podwieczorek	Baton zbożowy. 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 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