

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

19.05.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, parówka, maselko czosnkowo-koperkowe, herbata z cytryną, 1/2 jabłka. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami Makaron ze szpinakiem i indykiem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan

Wtorek

20.05.2025

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, ogórek zielony) herbata z mlekiem. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa krem z fasoli z grzankami Kotlet jajeczny, ziemniaki, surówka z selera, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Budyń z syropem malinowym. Alergeny 7

Środa

21.05.2025

Śniadanie	Chleb graham z masłem, pasta z sera żółtego z kielkami, kawa zbożowa, papryka do chrupania. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami zabelana Potrawka mięsno-warzywna z ryżem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl truskawkowy, biszkopty. Alergeny 1,3,7

Czwartek

22.05.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, płatki z mlekiem, herbata, melon. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kalafiorowa z grysiem Pieczeń z karczku, kluski śląskie, kapusta czerwona, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Babka piaskowa, sok jabłkowy. Alergeny 1,3,7

Piątek

23.05.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, pasztet z ogórkiem kiszonym, herbata owocowa, sok owocowo-warzywny. Alergeny 1,3,7
Obiad	Żur z ziemniakami, boczkiem i kielbasą śląską Naleśniki z twarogiem i dżemem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Actimel, herbatniki. Alergeny 1,3,7

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 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: marchew, pietruszka, seler, por

PODAJEMY DO PICIA WODĘ MINERALNĄ NA BIEŻĄCO