

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

22.04.2024

Śniadanie	chleb z masłem, pasta z makreli, herbata z cytryną, 1/2 jabłka Alergeny: 1,3,4,7,9
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami zabieleną Chili con carne z ryżem, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Actimel, biszkopty. Alergeny: 1,3,7

Wtorek

23.04.2024

Śniadanie	Bułka z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, pomidorki, rzodkiewka)herbata z mlekiem Alergeny: 1,3,7
Obiad	Barszcz czerwony z fasolą piękną Jaś Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot. Alergeny: 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Ptasie mleczko (galaretką+budyń). Alergeny: 7

Środa

24.04.2024

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, twarożek z miodem, kakao, gruszka Alergeny: 1,3,7
Obiad	Zupa krem z pieczarek z grzankami Pieczeniowe indycze, kluski śląskie, kapusta czerwona, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Brioszka z masłem, sok jabłkowy. Alergeny: 1,3,7

Czwartek

25.04.2024

Śniadanie	Grahamka z masłem, serek topiony, ogórek kiszony, kawa zbożowa, śliwka Alergeny: 1,3,7
Obiad	Rosół z lanym ciastem Wątróbka indycza, ziemniaki, sałatka szwedzka, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Budyń z syropem malinowym. Alergeny: 7

Piątek

26.04.2024

Śniadanie	Bułka kukurydziana z masłem, frankfurterki, herbata owocowa, sok owocowo-warzywny Alergeny: 1,3,7
Obiad	Żur z ziemniakami, boczkiem i kielbasą śląską Banan w cieście naleśnikowym, kompot. Alergeny: 1,3,7,9
Podwieczorek	Danio. 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 ziołowy, majeranek, oregano, bazylika, 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