

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

22.06.2026

Śniadanie	Chleb z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbata owocowa truskawki. alergeny 1,3,7
Obiad	Kapuśniak z ziemniakami Naleśniki z dżemem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Wafle ryżowe, baton owocowy. alergeny 1

Wtorek

23.06.2026

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, papryka, sałata, ogórek) herbata z mlekiem. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana Łazanki z młodej kapusty, kielbasa śląska, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Budyń z syropem malinowym. alergeny 7

Środa

24.06.2026

Śniadanie	Chleb graham z masłem, pasta ze śledzia w oleju, herbata z cytryną arbuż. alergeny 1,3,4,7
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana Kurczak pieczony, ziemniaki, surówka wiosenna, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Ciasto z truskawkami. alergeny 1,3,7

Czwartek

25.06.2026

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem i miodem, kakao, borówki. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kalarepowa z ziemniakami zabelana Carbonara z boczkiem, kompot. alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl jagodowy, herbatniki. alergeny 1,7

Piątek

26.06.2026

Śniadanie	Chleb żytni z masłem, pasta z parówek, herbata miętowa sok owocowo-warzywny. alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa ryżowa Ryba po grecku, ziemniaki, kompot. alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Banan, flipsy. 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 POŚIŁKÓW UŻWANE SĄ PRZYPRAWY pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczyca. 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