

Jadłospis - dieta Podstawowa

Poniedziałek

31.03.2025

Śniadanie	Chleb z masłem, twarożek z rzodkiewką i zieloną cebulką, kawa zbożowa, 1/2 jabłka. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zalewajka z ziemniakami zabieleną Makaron z sosem bolońskim, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Banan w czekoladzie

Wtorek

01.04.2025

Śniadanie	Francuz z masłem, talerzyk biesiadny (szynka, ser żółty, sałata, papryka, pomidorki koktajlowe) herbata z mlekiem Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kalafiorowa z grysikiem Kotlet mielony, ziemniaki, buraki, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Koktajl malinowy, biszkopty. Alergeny 1,3,7

Środa

02.04.2025

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, krem czekoladowy (awokado, banan, kakao) kakao, ananas. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami Jajka w sosie koperkowym, ziemniaki, kompot. Alergeny 1,3,7,9
Podwieczorek	Bułka mleczna z masłem, sok jabłkowy. Alergeny 1,3,7

Czwartek

03.04.2025

Śniadanie	Chleb orkiszowy z masłem, pasta z fasoli, herbata owocowa, melon. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa kem z marchwi z grzankami Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej, kompot. Alergeny 1,3,4,7,9
Podwieczorek	Galaretka z bitą śmietaną. Alergeny 7

Piątek

04.04.2025

Śniadanie	Chleb cebulowy z masłem, pasta z szynki, herbata z cytryną, sok owocowo-warzywny. Alergeny 1,3,7
Obiad	Zupa cebulowa po cygańsku z ziemniakami Racuchy z jabłkiem, kompot. Alergeny 1,3,7,9
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 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 S02 12 Łubin i produkty pochodne. 13 Mięczaki i produkty pochodne. Do przygotowania posiłków używane 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 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