

JADŁOSPIS
31.03.2025 – 4.04.2025

DATA	POSIŁKI	POTRAWY
31.03.2025 Poniedziałek	Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi(płatki ryżowe, mleko 2%), chleb firmowy z masłem(mąka pszenna, masło z mleka), twaróg borówkowy (twaróg półtłusty z mleka , borówka mrożona), banan
	Obiad	Zupa z zielonego groszku z makaronem(wywar mięsno-warzywny, seler, śmietana 18% z mleka, mąka pszenna, jajka , groszek zielony mrożony)
	Podwieczorek	Sznicelki wieprzowe z ziemniakami (szynka wp, ziemniaki, bułka tarta, mąka pszenna, jajka , cebula),mizeria (ogórki, jogurt naturalny z mleka , szczypiorek), kompot wieloowocowy, ananas Budyń waniliowy(budyń –proszek, mleko 2%), pieczywo chrupkie (mąka pszenna, otręby pszenne, olej), gruszka
1.04.2025 Wtorek	Śniadanie	Chleb zakopiański z masłem (mąka pszenna, mąka żytnia, masło z mleka), szynka, ser żółty(z mleka), pomidor, sałata zielona, kawa na mleku(proszek, żyto, jęczmień, mleko 2%), dzieci samodzielnie komponują kanapki
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami i jajkiem(buraki, ziemniaki, jajko , włoszczyzna, śmietana 18% z mleka , wywar mięsno-warzywny)
	Podwieczorek	Pierogi ruskie(pierogi wyrób gotowy), kompot owocowy, pomarańcze Chałka z masłem(mąka pszenna, jajka, masło z mleka), naturalny sok jabłkowo-gruszkowy
2.04.2025 Środa	Śniadanie	Grysik na mleku(mleko 2%, pszenica), chleb graham z masłem (mąka pszenna graham, z mleka), powidło, gruszka
	Obiad	Ogórkowa z ryżem(wywar mięsno-warzywny, przecier ogórkowy, śmietana 18% z mleka , ryż) Klops pieczony z ziemniakami(szynka wieprzowa, jajka , ziemniaki, czosnek, weka -mąka pszenna), surówka z kapusty pekińskiej, marchewki (kapusta pekińska, marchew), kompot wiśniowy, kiwi
	Podwieczorek	Koktajl truskawkowy z amarantusem(truskawka mrożona, jogurt naturalny z mleka, kefir z mleka, gluten, orzechy), chrupki kukurydziane kręcone(grys kukurydziany, blonnik), jabłko
3.04.2025 Czwartek	Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem(mąka pszenna, masło z mleka), pasta kielbasiano-jajeczna(jajka, kielbasa glogowska, musztarda), ogórek, rzodkiewka, kakao na mleku(proszek, cukier, mleko 2%)
	Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z kaszą (soczewica czerwona, kasza jęczmienna wywar mięsno-warzywny, seler)
	Podwieczorek	Ośmiomiczki drobiowe w sosie chrzanowym z ziemniakami (filet drobiowy, jogurt naturalny z mleka, mąka pszenna , olej, chrzan), surówka z selera z marchewką(marchew, jogurt naturalny z mleka, seler), kompot wieloowocowy, jabłko Wafle ryżowe w polewie malinowej(ryż brązowy, ryż biały, polewa malinowa, serwatka w proszku z mleka), herbata miętowa, banan
4.04.2025 Piątek	Śniadanie	Chleb wiejski z masłem (mąka żytnia, pszenna, masło z mleka), pasta rybna, herbata z miodem i cytryną, banan
	Obiad	Krem brokułowy z grzankami(wywar mięsno-warzywny, brokuły mrożone, śmietana 18% z mleka, mąka pszenna)
	Podwieczorek	Makaron z serem i cukrem(mąka pszenna, cukier, twaróg półtłusty z mleka, masło), kompot wieloowocowy, gruszka Bułka z dyną z masłem(mąka pszenna, jajka, masło z mleka), dżem morelowy, herbata owocowa, mandarynka

CODZIENNIE O GODZ. 10.00 DODATKOWO PODAWANY JEST KOMPOT, A WODA MINERALNA NIEGAZOWANA BEZ OGRANICZEŃ.
Wykaz alergenów występujących w posiłkach zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

- | | |
|---|--|
| 1. GLUTEN | 8. ORZECHY |
| 2. SKORUPIAKI i produkty pochodne | 9. SELER i produkty pochodne |
| 3. JAJA i produkty pochodne | 10. GORCZYCA i produkty pochodne |
| 4. RYBY i produkty pochodne | 11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne |
| 5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne | 12. DWUTLENEK SIARKI |
| 6. SOJA i produkty pochodne | 13. ŁUBIN i produkty pochodne |
| 7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą) | 14. MIĘCZAKI i produkty pochodne |

Produkty zaznaczone pogrubioną czcionką mogą zawierać alergeny.
Z PRZYCZYŃ NIEZALEŻNYCH JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE
Wykaz poszczególnych potraw wraz z alergenami dostępny jest do wglądu u Intendenta.