

Jadłospis od 27.03.2023r. do 31.03.2023r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 27	Chleb 7 ziaren 50g, masło 5g, pasta z tuńczyka 40g , szczypior 5g, rzodkiewka 20g, marchew do gryzienia 20g kawa zbożowa na mleku 200ml, herbata 200ml A:1,4,7*	Twarożek z truskawkami 40g, wafel ryżowy 10g, herbata z aronii 200ml A:1,7*	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty na wywarze z warzyw z ziemniakami i natką pietruszki 250ml Jajko sadzone 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, marchew mini 50g, kompot wieloowocowy 200ml, jabłko A:1,3,7*
wt. 28	Lane kluski na mleku 200ml, bulka weka 50g, masło 5g, powidła morelowe 20g, herbata owocowa 200ml A:1,3,7*	<u>Talerzyk owocowy</u> : winogrono ciemne, pomarańcz, banan, jabłko, chrupki kukurydziane 10g, herbata z rumianku 200ml A:Brak*	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami i pestkami dyni 250ml Filet z indyka w sosie własnym 60g, kasza bulgur 120g, surówka wielowarzywna 60g, kompot jabłkowy 200ml, gruszka A: 1,3,7*
śr. 29	Chleb pełne żyto 50g, masło 5g, kielbaski białe parzone na liściu sałaty 40g, ketchup – wyrób własny 50ml, ogórek kiszony 20g, kalarepka do gryzienia 10g, kawa zbożowa na mleku 200ml, herbata 200ml A:1,7*	Kisiel z czarnej porzeczki 200ml, biszkopty b/c 10g, herbata z melisy 200ml A:1*	Zupa kalafiorowa na maśle z dodatkiem śmietany i natki pietruszki 250ml Zapiekanka makaronowa z brokułem, serem mozzarellą , szynką, kukurydzą, marchewką 200g, napój miętowo-cytrynowy 200ml, mandarynka A:1,7*
Czw. 30	<u>Stół szwedzki</u> : Pieczyno razowe oraz pszenne 50g, masło 5g, karczek pieczony w rękawie-wyrób własny 20g, ser żółty 20g, ogórek zielony 20g, sałata baby 10g, pomidor koktajlowy 20g, szczypior 5g, kakao 200ml, herbata 200ml A:1,7*	Koktajl bananowy- wyrób własny 150ml, wafel podplomyk 10g, herbata owocowa 200ml A:7*	Barszcz ukraiński z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany 250ml Wątróbka drobiowa dużona z cebulką 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem 60g, kompot truskawkowy 200ml, banan A:1,7*
Piąt. 31	Chleb owsiany 50g, masło 5g, , twarożek z białą rzodkwią białą i szczypiorkiem 20g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml A:1,7*	Chalka 40g , masło 5g , kiwi 15g, herbata owocowa 150ml A:1,7*	Zupa szpinakowa z jajkiem i śmietaną na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki 250 ml Pulpety z dorsza w sosie pomidorowym 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, mix sałat z papryką i prażonym słonecznikiem 50g, kompot wieloowocowy 200ml, jabłko A:1,3,4*

UWAGA : Potrawy, produkty zawierające alergeny. Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:)śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, (w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja, , glutenu *mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie * jaja * ryba