

Jadłospis od 15.04.2024r. do 19.04.2024r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 15	Chleb żytni ze słonecznikiem (żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (ryba) 40g, rzodkiewka 10g, marchew do gryzienia 20g, szczypiorek 10g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy) masło b/l	Deser jogurtowo- malinowy –wyrób własny (mleko) 90g, wafel podplomyk (pszenica)10g, herbata z aronii 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl malinowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami z dodatkiem natki pietruszki (mleko, seler) 250ml Kaszotto (pszenica) z indykiem, marchewką i groszkiem 170g, ogórek kiszony 50g, kompot truskawkowy 200ml, jabłko
wt. 16	Płatki owsiane na mleku z żurawiną (mleko, owies) 200ml Chleb pełne żyto (żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, dżem truskawkowy 20g, kalarepka 20g, herbata owocowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> Płatki owsiane na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Bułka weka (pszenica) 50g, masło (mleko), kabanos drobiowy 20g, pomidor 20g, herbata z owoców leśnych 200ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami na wywarze z warzyw (mleko, seler) 250ml Makaron spaghetti (pszenica) 120g, sos boloński 150g, kompot z czerwonej porzeczki, mandarynka 200ml,
śr. 17	Chleb 7 ziaren (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, jajko gotowane (jajko) 50g, sos tatarski (mleko) 50ml, papryka czerwona 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> Kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy) 200ml	Wianek drożdżowy z owocami (pszenica, jajko, mleko) 70g, herbata z rumianku 200ml	Zupa jarzynowa na wywarze z warzyw z dodatkiem kaszy manny i natki pietruszki (pszenica, mleko, seler) 250ml Karczek pieczony w ziołach 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka colesław 60g, kompot z wiśni 200ml, gruszka
Czw. 18	Stół szwedzki: Pieczywo razowe oraz pszenne (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pierś z indyka pieczona w rękawie- wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata masłowa 10g, kakao (mleko) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy), masło b/l	Kasza manna na mleku z musem z wiśni (mleko, pszenica) 200ml – wyrób własny, herbata z melisy 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kasza manna (pszenica) na napoju owsianym z musem z wiśni 200ml	Zupa żurek z ziemniakami i kiełbaską z dodatkiem śmietany i natki pietruszki (mleko, żyto, seler) 250ml Kopytka (pszenica, jajko) 200g, marchew z jabłkiem i rodzynkami 60g, kompot z jabłek 200ml, kiwi
Piąt. 19	Chleb 7 ziaren (pszenica, żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, twarożek z białą rzodkwią i szczypiorkiem (mleko) 40g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> jajko gotowane	<u>Salatka owocowa:</u> jabłko, winogrono ciemne bezpestkowe, pomarańcza, banan, biszkopt (pszenica, jaja) 10g, herbata miętowa 200ml	Zupa z soczewicy z ziemniakami i natką pietruszki (masło) 250ml Tuńczyk duszony w sosie śmietanowym, makaron kokardki, szpinak liściasty z czosnkiem (pszenica, mleko) 170g, kompot wieloowocowy 200ml, banan <u>Dieta bezmleczna:</u> tuńczyk duszony w sosie własnym, makaron kokardki, szpinak liściasty z czosnkiem 170g

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*