

Jadłospis od 18.11.2024r. do 22.11.2024r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 18	Chleb żytni ze słonecznikiem (żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta serowo-łososiowa (ryba, mleko) 40g, papryka 20g, szczypior 5g, 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	Pudding czekoladowo-kokosowy (mleko, pszenica) 200ml – wyrób własny, herbata miętowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> pudding czekoladowy na napoju owsianym (pszenica, owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa kapuśniak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (seler) 250ml Risotto z mięsem wieprzowym z warzywami (seler) 220g, kompot wiśniowy 200ml, jabłko
wt. 19	Płatki kukurydziane na mleku z żurawiną (mleko) 200ml, chleb pełne żyto (żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, ser żółty 20g, pomidor 20g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> płatki owsiane na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml,	Jabłko pieczone w piecu z powidłami śliwkowymi 60g, chrupki kukurydziane 10g herbata rooibos 200ml	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym i natką pietruszki (pszenica, jaja, seler) 250ml Filet grillowany z piersi kurczaka 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka wielowarzywna 50g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, melon
śr. 20	Chleb orkiszowy (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z mięsa drobiowego z warzywami (mleko, seler) 60g, ogórek zielony 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Kisiel z czarnej porzeczki 200ml, ciastko zbożowe (pszenica, żyto, jęczmień, sezam) 20g, herbata owocowa 200ml	Zupa ogórkowa na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany i natki pietruszki (mleko, seler) 250ml Makaron z serem białym (mleko, pszenica, jaja)170g, polewą jogurtową (mleko) i jagodami 150ml, napój miętowo-cytrynowy 200ml, gruszka
Czw. 21	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo razowe oraz pszenne (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, schab pieczony w rękawie-wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata lodowa 10g, kakao (mleko) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy),	Ciasto biszkoptowe z owocami (pszenica, jajko, mleko) 70g, herbata z aronii 200ml	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (pszenica, seler) 250ml Makaron penne (pszenica) 120g, filet z kurczaka 80g, sos śmietanowy (mleko) 150ml, brokuły 60g, ser mozzarella (mleko) 20g, kompot truskawkowy 200ml, banan
Piąt. 22	Chleb 7 ziaren (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, jajko gotowane (jajko) 50g, papryka czerwona 20g, marchew do gryzienia 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> Kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy) 200ml	Deser jogurtowo- malinowy –wyrób własny (mleko) 90g, biszkopty 10g, herbata z melisy 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl malinowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa krem z dyni z grzankami pszennymi i natką pietruszki (mleko, seler, pszenica) 250ml Paluszki rybne w panierce (ryba, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kapusty kiszzonej i marchewki 60g, kompot wieloowocowy 200ml, mandarynka

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*