

JADŁOSPIS

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 18.05.26	<u>Zupa mleczna:</u> kawa zbożowa na mleku 200 ml <u>Kanapka:</u> bułka żytnia 40g, masło 5g - polędwica drobiowa 15g - ogórek św. 15g, papryka 15g - sałata 3g - herbata biała 170g - gruszka 70g	<u>Zupa:</u> kapuśniak z kw. kapusty z ziemniakami 250g <u>II danie:</u> spaghetti z mięsem wp. (45+70g+30g w sosie pomidorowym - surówka z selera i jabłka z brzoskwinią z jogurtem naturalnym 80g. -kompot owocowy 200g	Jogurt naturalny z musem z mango - bułka paryska z masłem 20g - herbata owocowa 200g
Alergeny	1,7	1,3,7,9	1,3,4,7
Wtorek 19.05.26	<u>Zupa mleczna:</u> płatki jaglane 20g na mleku 200g <u>Kanapka:</u> bułka razowa 50g, masło 5 g - szynka 20g -sałata 5 g, papryka 15g, - herbata rooibos 170g - ananas 70g	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem zabelana <u>II danie:</u> pierogi z mięsem z duszoną cebulką, - ogórek kwaszony - kompot śliwkowy 200g	<u>Kanapka:</u> Chleb żytni na maślanie 40 g z masłem 5g - pasta z tuńczyka 40g z jajkiem i szczypiorkiem - ogórek kwaszony 15g - herbata miętowa 200 g - jabłko 70g
Alergeny	1,7	1,3,7,9	1,7
Środa 20.05.26	<u>Zupa mleczna:</u> płatki kukurydziane 20g, na mleku 200g. - <u>Kanapka:</u> kajzerka 40g, masło 5g - mozzarella 20g -pomidor 15g, bazylija 3 g. - herbata owocowa 170g - jabłko 70 g	<u>Zupa:</u> zacierkowa z ziemniakami z natką pietruszki 250 g <u>II danie:</u> indyk w sosie słodko-kwaśnym, kasza kus-kus perłowy - sałata lodowa z kukurydzą, papryką i oliwą z oliwek - kompot owocowy 200g	- biały ser waniliowy 40 g z musem brzoskwińowym 15 g - chrupki kukurydziane - napar z melisy 200g
Alergeny	1,7	1,7,9	1,3,7
Czwartek 07.05.26	<u>Kanapka:</u> bułka trzy ziarna 40g z masłem 5 g, - pasta jajeczna 40g ze szczypiorkiem - kakao na mleku - herbata biała 170 g - kalarepka 20g.	<u>Zupa:</u> grochowa z ziemniakami, majerankiem 250g <u>II danie:</u> naleśniki z białym serem i polewą truskawkową - surówka z marchewki i jabłka 60g -kompot wiśniowy 200g	<u>Kanapka:</u> chleb żytni 40g z masłem 5 g - parówka z szynki - ogórek zielony 15g, - rzodkiewka 15g, - herbata rumiankowa - jabłko 70g
Alergeny	1,7	1,7,9	1,3,7
Piątek 08.05.26	<u>Zupa mleczna:</u> płatki owsiane na mleku 200g, <u>Kanapka:</u> grahamka z masłem 40g, masło 5g, - schab pieczony 20g, - papryka 15g, ogórek zielony 15g, - sałata 3g - herbata malinowa 200g - melon 80g	<u>Zupa:</u> krupnik z ziemniakami 250g z natką pietruszki <u>II danie:</u> rybna smażona 80 g - ziemniaki 150g bukiet warzyw gotowanych - surówka z kapusty kwaszonej z marchewką, oliwa 80g - kompot śliwkowy 200 g	- drożdżówka - mleko 200 g/ herbata z cytryną i miodem - gruszka 70g
Alergeny	1,3,7	1,3,4,7,9	1,7

JADŁOSPIS

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, pszenica kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne(arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki (używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)