

## JADŁOSPIS

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	Płatki kukurydziane na mleku – 200 ml Pieczywo mieszane-60g (pszenne, słonecznik) masło-5g, szynka wiejska -20g, papryka czerwona– 10g, ogórek zielony-10g, roszonek – 5 g, banan- 150 g, herbatka owocowa- 150 g <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, kcal 350	Pierogi z serem białym i masłem -150g, polane jogurtem z truskawkami – 100 g, surówka z marchewki, jabłka z oliwką, sok jabłkowo-gruszkowy - 150 ml, <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja, kcal – 450	Żurek z ziemniakami-250 ml, bułeczki pszenne– 30 g, ser żółty – 20 g, sałata – 5 g, pomidor malinowy – 15 g, herbata z miodem i cytryną 200 ml <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, seler kcal – 350
WTOREK 23.04.2024	Kakao słodzone daktylami -200 ml Pieczywo mieszane- 60g, (pszenne, staropolskie), z masłem-5g, stół szwedzki: twarożek 20g, kielbasa krakowska – 20 g, jajko-20g, pasztet – 10 g, papryka kolorowa – 10 g, ogórek zielony – 10 g, -rzdokiewka – 10 g, sałata karbowana – 3 g jabłko – 100 g <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja kcal-350	Indyk (50 g) duszony ze szpinakiem (50 g), pomidorkami suszonymi, cebulką i śmietaną, makaron kolorowy - 50 g, marchewka mini- 50 g kompot owocowy -150 ml <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja kcal – 500	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i z ziemniakami -250ml, budyń waniliowy z musem owocowym – 200 ml, chrupki kukurydziane 10 g, <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, seler, kcal – 300
ŚRODA 24.05.2024	Makaron na mleku – 200 ml , bułeczki mieszane (pszenne, graham) -60g, masło -5g, pasta z soczewicy z pieczoną papryką -40 g, pomidorki koktajlowe – 10 g, roszonek – 5 g, arbuzy- 150 g, herbatka rumiankowa – 200 ml <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja kcal-350	Kotlet schabowy (smażony) 50 g ziemniaki got. - 150g młoda kapusta got z koperkiem 100 g, kompot owocowy -150ml, <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja kcal – 500	Zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi -250ml, chałka – 80 g z masłem 5 g, koktajl jogurtowy z owocami – 150 g <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, seler, jaja kcal – 300
CZWARTEK 25.05.2024	Kawa zbożowa na mleku -200 ml pieczywo mieszane -60g, (pszenne, wieloziarniste) z masłem -5g, jajko z majonezem – 30 g, pomidor -10 g, ogórek kiszony – 10 g, sałata karbowana - 5 g, melon – 150 g, <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja kcal-350	Pulpet drobiowy (indyk, kurczak) (50g) (duszony), w sosie pomidorowym, kasza bulgur – 50 g kompot owocowy -150ml, <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, jaja kcal – 500	Zupa brokułowa z ziemniakami -250ml, pieczywo mieszane – 30 g ( pszenne, razowe), szynka eko wieprzowa – 20g, cykorcia czerwona– 10 g, papryka żółta – 10 g, herbatka zimowa– 200 ml <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, seler, kcal – 300
PIĄTEK 26.05.2024	Kasza kukurydziana na mleku – 200 ml Pieczywo mieszane - 60g, (pszenne, orkisz), masło-5g, indyk pieczony własnego wyrobu – 20 g, ogórek zielony – 10 g, papryka czerwona – 10 g, sałata lodowa – 5 g, gruszka- 150 g, herbatka z miodem i cytryną – 200 ml <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, kcal-350	Ryba miruna (smażona) -60g, surówka z kapusty kiszonej z oliwką - 100 g, ziemniaki z koperkiem- 150g, kompot owocowy -150 ml <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja ryby kcal – 500	Zupa pomidorowa z ryżem -250ml mleczko bananowo - truskawkowe - 200ml ciasto – 80 g (własnego wyrobu) <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja, seler kcal – 300

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie i mogących występować w posiłkach: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, orzeszki ziemne/ arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, pistacja), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyn(E220).