

JADŁOSPIS

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 6.05.2024	Płatki kukurydziane na mleku – 200 ml, Pieczywo mieszane -60g,(pszenne, orkiszowe) z masłem -5g, frankfurterki- 60 papryka czerwona -10 g, rzodkiewka – 10 g, ketchup – 15g, sałata karbowana – 5 g banan– 150 g, herbatka rumiankowa – 150 ml <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, kcal-350	Pałka z kurczaka – 60 g, (pieczona) ziemniaki got z koperkiem –150 g surówka z kapusty pekińskiej, papryki, ogórka zielonego i oliwy z oliwek 100 g, kompot owocowy -150 ml, <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, kcal-500	Zupa zacierkowa -250 ml, tosty (pszenne) 40g, z szynką i z mozzarellą – 20 g pomidor – 20 g, rozszponka 20 g, herbatka z miodem i cytryną 150 ml <u>Alergeny:</u> , gluten, seler, mleko, jaja kcal-350
WTOREK 7.05.2024	Pieczywo mieszane- 60g, (pszenny, razowy) z masłem- 5g, szwedzki stół – kiełbasa krakowska – 10 g, szynka tradycyjna – 10 g, jajko – 20g, mozzarella – 20 g, pomidor – 10 g, papryka kolorowa – 10 g, arbuz – 150 g, kielki 5 g, sałata karbowana czerwona – 5 g, herbatka zielona – 150 ml <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja kcal-350	Indyk (50g) duszony z jarzynami (kalafior, brokuł, marchew, fasolka szparagowa - 100 g z mleczkiem kokosowym, ryż paraboliled –500 g kompot owocowy - 200 ml, <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, kcal-500	Zupa szpinakowa z ziemniakami -250ml, Rogalik maślany - 50 g z masłem – 5 g, mleczko truskawkowe do picia 200 ml, <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, seler, jaja kcal-350
ŚRODA 8.05.2024	Kasza manna na mleku – 200 ml Bułeczki mieszane -60g,(pszenna, wieloziarnista) masło -5g, twarożek z miodem 50 g, słupki marchewki – 15 g, słupki kalarepy 10g herbata miętowa - 150ml, jabłko – 150 g <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jajakcal-350	Kotlet jajeczny -60g, Smażony) ziemniaki got. surówka z marchewki, jabłka z oliwką, kompot owocowy – 150 g <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja kcal-500	Zupa minestrone z makaronem (włoszczyzna, seler naciowy, groszek zielony) -250ml, (pszenne, słonecznikowe) masło-5g, szynka drobiowa -20 g ogórek kiszony -10 g, rzodkiewka – 10 g, herbatka z pomarańczą i miodem – 200 ml <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, seler, jaja kcal-350
CZWARTEK 9.05.2024	Kakao na mleku – 200 ml, pieczywo mieszane - 60g,(pszenne, wieloziarniste) masło-5g, jajecznicza ze szczypiorkiem - 70g, ogórek zielony-10g, papryka czerwona 10 g banan– 150 g, herbatka owocowa – 200 ml <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, jaja kcal-340	Zapiekanka: makaron pene 50g mięso wieprzowe 50 g, sos śmietanowy z przecierem pomidorowym ser żółty- 10g, ogórek małosolny – 50 g, kompot owocowy – 150 ml <u>Alergeny:</u> mleko, gluten, jaja kcal-500	Zupa kapuśniak z ziemniakami -250g, sałatka (ryż jaśminowy, szynka, jajko, kukurydza, papryka czerwona, ananas, ser żółty) bułka wrocławska pszenna 30g, z masłem – 5 g, herbatka z miodem i cytryną – 200 ml, <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, seler,jaja kcal-340
PIĄTEK 10.05.2024	Patki owsiane na mleku -200 ml, pieczywo mieszane- 60g, (pszenny, staropolski) masło-5g, schab pieczony własnego wyrobu - 20 g, cykorcia czerwona – 10 g, – 10g, papryka żółta 10 g, ogórek zielony – 10 g, herbatka melisa- 200 ml, melon -150 g <u>Alergeny:</u> gluten, mleko, gorczyca kcal-350	Ryba miruna 60 g po grecku z jarzynami (marchew, pietruszka, seler, cebula) – 60 g, ziemniaki got z koperkiem– 150 g, kompot owocowy -150 ml, <u>Alergeny:</u> , ryby, gluten kcal-480	Zupa krem z batata z dynią i groszkiem ptysiowym -250ml, jogurt naturalny z owocami nasionami chia – 150 ml, podplomyki bez cukru – 15 g <u>Alergeny:</u> , mleko, gluten, jaja, seler kcal-350

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 siarczyny(E220).