

Jadłospis

16.06 – 20.06.2025 r.

Data		Obiad	
poniedziałek 16.06.25		- Zupa brokułowa z ziemniakami na wywarze drobiowym (ziemniaki, brokuł, wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler – 9, por, jogurt naturalny – 7) - Makaron penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-szpinakowym (mięso drobiowe, makaron penne – 1, jogurt naturalny – 7, szpinak, sól, pieprz) - Woda z cytryną	
wtorek 17.06.25		- Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze drobiowym (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, burak czerwony, seler – 9, cebula, por, jogurt naturalny – 7) - Pyzy z mięsem (mięso wołowo-wieprzowe, mąka pszenna – 1, masło – 7, jaja – 3, cebula, kapusta, olej rzepakowy) - Mix sałat (sałata, marchew, oliwa z oliwy) - Woda	
środa 18.06.25		- Zupa marchewkowa z dynią i zacierkami zabelana jogurtem naturalnym (marchew, włoszczyzna, dynia, wywar mięsny, jogurt naturalny- 7) - Ziemniaki puree - Filet z ryby smażony w panierce (olej rzepakowy, tilapia-4, mąka-, bułka tarta-1, jajko-3) - Surówka z kiszonej kapusty (marchew, sól, pieprz, kapusta kiszona) - Woda z cytryną	
czwartek 19.06.25			
piątek 20.06.25			

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1-zboża zawierające gluten;
 2-skorupiaki i produkty pochodne;
 3-jaja i produkty pochodne;
 4-ryby i produkty pochodne;
 5-orzeszki ziemne (arachidowe)
 6-soja i produkty pochodne;
 7-mleko i produkty pochodne;

8- orzechy;
 9- seler i produkty pochodne;
 10-gorczyca i produkty pochodne;
 11-nasiona sezamu i produkty pochodne;
 12-dwutlenek siarki;
 13-łubin;
 14-mięczaki

*zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe(np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka.