

Jadłospis

31.03-04.04.2025

Data	Obiad
poniedziałek 31.03.2025	<ul style="list-style-type: none">• Zupa gulaszowa na wywarze mięsnym (wywar mięsny, włoszczyzna, przecier pomidorowy, jogurt naturalny- 7, cebula)• Placki drożdżowe z jabłkiem i cukrem pudrem- 1,3,7• Woda z cytryną
wtorek 01.04.2025	<ul style="list-style-type: none">• Zupa zacierkowa na wywarze drobiowym (marchew, wywar drobiowy, zacierka jajeczna- 3, pietruszka, seler-9, cebula, jogurt naturalny-7)• Kotlet mielony (mięso wieprzowe, olej rzepakowy, bułka tarta-1, jaja-3)• Ziemniaki puree• Mix sałat• Woda z pomarańczą
środa 02.04.2025	<ul style="list-style-type: none">• Zupa ogórkowa z ziemniakami i warzywami na wywarze drobiowym zabieleną jogurtem naturalnym (ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, wywar drobiowy, seler-9, cebula, jogurt naturalny-7)• Gulasz wieprzowy• Kasza pęczak• Buraczki zasmażane• Woda
czwartek 03.04.2025	<ul style="list-style-type: none">• Zupa jarzynowa na wywarze mięsnym z ziemniakami i warzywami zabieleną jogurtem naturalnym (włoszczyzna, ziemniaki, marchew, wywar mięsny, seler-9, pietruszka, koperek, jogurt naturalny-7)• Naleśniki z serem i polewką jogurtową- 1,3,7• Kompot
piątek 04.04.2025	<ul style="list-style-type: none">• Zupa fasolowa z warzywami (fasola jaś, marchew, seler-9)• Kasza jęczmienna• Kotlet z ryby – 1,3,4• Surówka z ogórka kiszzonego i kapusty kiszzonej• Woda z cytryną

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, bazylija, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka.