



JADŁOSPIS

od 09 - 13.03.2020



ALERGENY

P
O
N
I
E
D
Z.

ŚNIADANIE

II. Pomarańcze

I. Zupa mleczna z owsianką, bułka okrągła z masłem, twarożek Kubusia Puchatka

1,7

OBIAD

I. Zupa jarzynowa z mianą, wkładką mięsną i zieleniną,

1,9,7

II. Makaron z serem, masłem, cukrem, kompot

1,7

PODWIECZOREK

I. Kanapka z serem żółtym tartym, papryka czerwona, kalarepki, herbata owocowa

1,7

II. Słonecznik

W
T
O
R
E
K

ŚNIADANIE

II. Sok jednodniowy

I. Chleb foremka z masłem, szynka wieprzowa, pomidory, szczypiorek, herbata z cytr.

1,7

OBIAD

I. Zupa krupnik na żółdkach z zieleniną,

9

II. Ziemniaki, wątróbka z gruszkami, surówka z kapusty kiszzonej, kompot.

7

PODWIECZOREK

I. Jogurt naturalny z bananem, precel wyborowy z masłem

1,7

Ś
R
O
D
A

ŚNIADANIE

I. Chleb razowy z masłem, pasta z zielonego groszku, jajka, koperki, papryka, herbata z cytryną

1,3,7

OBIAD

II. Jabłko

I. Zupa kminkowa z zacierką i zieleniną,

1,7,9

II. Ziemniaki, Miruna na warzywach, ogórek kiszony, kompot,

1,9

PODWIECZOREK

I. Ciasto Murzynek (wypiek własny), mleko

1,3,7

II. Mandarynki

C
Z
W
A
R
T
E
K

ŚNIADANIE

I. Zupa mleczna z mianą, bułka okrągła z masłem, serem żółtym tartym

II. Kiwi

1,7

OBIAD

I. Zupa szparagowa z grzankami i zieleniną,

1,9

II. Kasza gryczana, gulasz z szynki wieprzowej, kapusta czerwona duszona, kompot

1,7

PODWIECZOREK

I. Chleb orkiszowy z masłem, pasta warzywno-jajeczna ze szczypiorkiem, ogórek zielony, herbata owocowa

1,3,7

II. Gruszki

P
I
Ą
T
E
K

ŚNIADANIE

II. Żurawina

I. Chleb żytni z żurawiną z masłem, parówki na gorąco, rzodkiewki, herbata owocowa

1,7

OBIAD

I. Zupa ziemniaczana z wkładką mięsną i zieleniną

7,9

II. Makaron pełne ziarno ze szpinakiem, serem, kompot,

1,7

PODWIECZOREK

I. Budyń śmietankowy z sosem owocowym, woda z cytryną,

7

II. Pomelo





ALERGENY



1. **Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)**
2. **Skorupiaki i produkty pochodne**
3. **Jaja i produkty pochodne**
4. **Ryby i produkty pochodne**
5. **Orzeszki ziemne i produkty pochodne**
6. **Soja i produkty pochodne**
7. **Mleko i produkty pochodne**
8. **Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie)**
9. **Seler i produkty pochodne**
10. **Gorczyca i produkty pochodne**
11. **Nasiona sezamu i produkty pochodne**
12. **Dwutlenek siarki i siarczany,**
13. **Łubin i produkty pochodne**
14. **Mięczaki i produkty pochodne**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

bazylia, cynamon, cukier wanilinowy, kminek, kurkuma, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka ostra, papryka słodka, pieprz, rozmaryn, sól himalajska, tymianek, ziele angielskie, zioła prowansalskie.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, soi, selera, i gorczycy.