



JADŁOSPIS

od 19.02.2018 do 23.02.2018



ALERGENY

p o n i e d z.	<p style="text-align: center;">ŚNIADANIE</p> <p>I. Zupa mleczna z makaronem literki, bułka z masłem, jajka, II Cytryna z cukrem,</p> <p style="text-align: center;">OBIAD</p> <p>I. Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów z kaszą i zielenią, II. Ziemniaki, kotlet schabowy, kapusta niebieska duszona, kompot,</p> <p style="text-align: center;">PODWIECZOREK</p> <p>I. Chleb graham z masłem, makrele wędzone, pomidor, ogórek zielony, herbata z cytryną, mandarynki.</p>	<p style="text-align: right;">1,7,3</p> <p style="text-align: right;">1,9,7,10 7,10</p> <p style="text-align: right;">1,7,4</p>
W t o r e k	<p style="text-align: center;">ŚNIADANIE</p> <p>I. Chleb duży z masłem, kielbaska aleksandryjska na gorąco, herbata owocowa II Sok jednodniowy.</p> <p style="text-align: center;">OBIAD</p> <p>I. Zupa koperkowa z ryżem, wkładką mięsną i zielenią, II. Kluchy na parze z sosem owocowym, kompot.</p> <p style="text-align: center;">PODWIECZOREK</p> <p>I. Jogurt naturalny z bananem, miodem, weka z masłem, jabłko.</p>	<p style="text-align: right;">1,7</p> <p style="text-align: right;">1,7,9,10 1,7,10</p> <p style="text-align: right;">1,7</p>
Ś r o d a	<p style="text-align: center;">ŚNIADANIE</p> <p>I. Chleb żytni 100% z masłem, pasta z boczkiem gotowanego z koperkiem, ogórek zielony, herbata owocowa, II Winogron,</p> <p style="text-align: center;">OBIAD</p> <p>I. Zupa porowa z mianą, wkładką mięsną i zielenią, II. Ziemniaki pieczone z boczkiem, kielbasą sałata z pomidorów, cebulki, kompot,</p> <p style="text-align: center;">PODWIECZOREK</p> <p>I. Ciasto rolada biszkoptowa z kremem budyniowym- WYPIEK WŁASNY, mleczko morele suszone.</p>	<p style="text-align: right;">1,3,7</p> <p style="text-align: right;">7, 9,10 1,7,10</p> <p style="text-align: right;">1,3,7</p>
C z w a r t e k	<p style="text-align: center;">ŚNIADANIE</p> <p>I. Zupa mleczna ryżem, weka z masłem, twarożek „Kubusia Puchatka”, II Czekolada gorzka</p> <p style="text-align: center;">OBIAD</p> <p>I. Zupa szparagowa z grzankami i zielenią, II. Ryż brązowy, gulasz cielęcy, kapusta kiszona duszona, kompot,</p> <p style="text-align: center;">PODWIECZOREK</p> <p>I. Sałatka z marchwi i jabłek, rogaliki z masłem, herbata z cytryną.</p>	<p style="text-align: right;">1,7</p> <p style="text-align: right;">1,9,10 7,10</p> <p style="text-align: right;">1</p>
P i q t e k	<p style="text-align: center;">ŚNIADANIE</p> <p>I. Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta rybna z jajkiem, jogurtem, szczypiorkiem herbata cytryną II Kiwi.</p> <p style="text-align: center;">OBIAD</p> <p>I. Zupa krupnik na żółdkach i zielenią, II. Makaron ze szpinakiem, kompot,</p> <p style="text-align: center;">PODWIECZOREK</p> <p>I. Legumina z sosem czekoladowym, herbata z cytryną, pomarańcze.</p>	<p style="text-align: right;">1,3,7</p> <p style="text-align: right;">1, 7,9,10 10</p> <p style="text-align: right;">1,7</p>



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.