

JADŁOSPIS

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
WTOREK 22.04.2025r	Kasza jaglana na mleku Kanałki z filetem z indyka, serem żółtym, sałata rzymską, ogórkiem kiszonym, rzodkiewką, jabłko, herbata z owoców leśnych Alergeny:1,7	Zupa fasolowa Makaron z serem, truskawkami i jogurtem naturalnym, kompot agrestowy Alergeny:1,7,9	Grahamka ze schabem domowym pieczonym, roszponką i pomidorem, herbata z dzikiej róży Alergeny:1,7
ŚRODA 23.04.2025r	Makaron na mleku Kanałki z pastą z twarogiem i papryką, szynką, eco, szpinakiem baby, rzodkiewką i pomidorem, banan, herbata truskawkowa Alergeny:1,7	Zupa buraczkowa Pulpecik z indyka w sosie pomidorowym, kasza jęczmienna, surówka z białej rzodkwi, kompot truskawkowy Alergeny:1,3,7,9	Jogurt naturalny z miodem i wiśniami, bułeczka owsiano-orkiszowa, herbata z lipy Alergeny:1,7
CZWARTEK 24.04.2025r	Lane kluseczki na mleku Kulinarne czwartki: wędlina, jajko na twardo, serek capri, rukola, pomidorki koktajlowe, kolorowa papryka, melon, herbata malinowa Alergeny:1,3,7	Zupa kalafiorowa Indyk w sosie słodko-kwaśnym (papryka, ananas, cebulka, sezam), ryż, surówka z marchewki, kompot wiśniowy Alergeny:1,7,9,11	Crumble z jabłuszkami i orzechami włoskimi, herbata żurawinowa Alergeny:1,5,7
PIĄTEK 25.04.2025r	Płatki orkiszowe na mleku Kanałki z twarogiem ze szczypiorkiem, szynką ze wsi, szpinakiem baby, ogórkiem zielonym, awokado, ananas, herbata z dzikiej róży Alergeny:1,7	Zupa pomidorowa z ryżem Miruna z pieca, ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty, kompot z czarnej porzeczki Alergeny:1,4,7,9	Zielony koktajl (jarmuż, jabłko, gruszka), chałka z masłem, herbata z owoców leśnych Alergeny:1,7

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności zamieszczamy w jadłospisie wykaz alergenów.

Alergeny:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier wanilinowy i zgodnie z informacją producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera, gorczycy i orzeszków ziemnych

Gramatura posiłków

Śniadanie:

- Zupa mleczna: 200g
- Pieczywo: 35g
- Masło: 6g
- Wędlina/ ser żółty: 15- 20g
- Pomidor, ogórek: 15-20g
- Papryka, rzodkiewka: 20g
- Owoce: 80-100g
- Herbatka, kakao: 150ml
- Woda: bez ograniczeń

Obiad:

- Zupa- 200g
- Kotlet mielony, schabowy, pierś z kurczaka: 80g
- Klopsy, pulpety: 80g
- Udko z kurczaka: 90g
- Gulasz, mięso razem z sosem: 100-120g
- Ziemniaki: 150g
- Ryż, kasza, makaron: 80-100g
- Surówka: 100g
- Mizeria: 120g
- Warzywa gotowane z wody: 70g
- Kompot: 150ml

Podwieczorek:

- Pieczywo: 35g
- Masło: 6g
- Wędlina / ser żółty: 15-20g
- Warzywa: 20-30g
- Ciasto: 100g
- Sałatki: 100g
- Pasty warzywne: 30g
- Mus: 100g
- Herbatka: 150ml
- Woda: bez ograniczeń

