

Jadłospis od 05.03.2018r. do 09.03.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Pon. 05.	Pieczywo wieloziarniste z masłem i serem żółtym, ogórek kiszony, kawa inka z mlekiem, herbata, (laktoza, gluten)	Jogurt owocowy z amarantusem (laktoza, gluten)	Zupa jarzynowa z ziemniakami, śmietaną na korpusie, gulasz drobiowy z warzywami i kaszą gryczaną, surówka z marchwi z chrzanem, kompot wieloowocowy, jabłko. (laktoza, gluten)
Wtr. 06.	Kiełbaski na gorąco z keczupem, pieczywo razowe z masłem i sałatą lodową, kalarepka w kawałku, kakao, herbata (laktoza, gluten)	Pasta z zielonego groszku z pieczywem kukurydzianym, herbata z melisy (laktoza)	Zupa ogórkowa z ziemniakami na maśle ze śmietaną, makaron kokardki z serem białym i truskawkami, herbata miętowa z cytryną. (laktoza, gluten)
Śr. 07.	Kanapki z pastą z makreli i twarogu, szczypiior rzodkiewka, papryka czerwona, kawa zbożowa z mlekiem (laktoza, gluten, ryba)	Jabłko pieczone z konfiturą wiśniową, paluch kukurydziany	Rosółek ryżowy na korpusie z zieloną pietruszką, udka z kurczaka pieczone w ziołach, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, kompot z wiśni. (gluten śladowo)
Czw. 08.	Płatki Müsli na mleku z owocami, bułka weka z masłem i dżemem z czarnego bzu, marchew w kawałku, herbata koperkowa (laktoza, gluten)	Kisiel z czarnej porzeczki, wafle ryżowe	Zupa z kapusty z pomidorami na korpusie, Łazanki z kapustą kiszona pieczarkami kielbasą, kompot z truskawek , jabłko. (gluten)
Pią. 09.	Pasta z jaj ze szczypiorkiem, pieczywo pszenne z masłem, pomidorem , kiełki, kawa zbożowa z mlekiem, herbata (laktoza, gluten, jajko)	Banan miksowany z jabłkiem, biszkopty bezcukrowe(gluten)	Zupa krem z soczewicy czerwonej na maśle z grzankami i jogurtem naturalnym, paluszki rybne , ziemniaki z koperkiem, surówka z selera , kompot wieloowocowy. (laktoza, gluten, ryba, seler)

UWAGA : Potrawy, produkty zawierające alergeny. Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:)*

śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, (w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja, , glutenu *mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

*sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień! *seler występuje w każdej zupie , * jaja, * ryba