

Jadłospis od 19.03.2018r. do 23.03.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Pon. 19.	Pieczywo wieloziarniste z masłem , szynką wieprzową i ogórkiem kiszonym, kawa inka , herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Kisiel z czarnej i czerwonej porzeczki – wyrób własny, wafel ryżowy	Zupa szczawiowa z jajkiem na maśle ze śmietaną i ziemniakami , makaron z serem białym, jogurtem naturalnym i truskawkami, woda mineralna z cytryną, jabłko (<i>gluten, laktoza, jajko</i>)
Wtr. 20.	Stół szwedzki : pieczywo mieszane z masłem , rzodkiewka, pomidor, ser żółty wędzony i zwykły, kakao naturalne , herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Budyń śmietankowo – waniliowy z musem jagodowym, (<i>gluten, laktoza</i>)	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym krajanką i zieloną pietruszką, potrawka z kurczaka z ryżem, marchew z groszkiem, kompot z wiśni (<i>gluten</i>)
Śr. 21.	Jajecznica ze szczypiorkiem , pieczywo razowe z masłem , papryka, kawa inka , herbata, kalarepka (<i>gluten, laktoza, jajko</i>)	Kabanos drobiowy, chleb zwykły z masłem i sałatą lodową, (<i>gluten, laktoza</i>)	Zupa jarzynowa z brukselką i ziemniakami na korpusie ze śmietaną i zieloną pietruszką, Zrazy z kaszy jaglanej z brokułami i serem feta z sosem jogurtowo czosnkowym , surówka z marchwi z chrzanem, kompot z czarnej porzeczki (<i>laktoza</i>)
Czw. 22.	Płatki owsiane z suszoną żurawiną, bulka weka z masłem i miodem, herbata miętowa z cukrem trzcinowym, (<i>gluten, laktoza</i>)	Pizzerka, herbata owocowa (<i>gluten</i>)	Zupa ogórkowa z ryżem na mięsie z koperkiem i śmietaną , Pieczeń rzymska z mięsa wieprzowego w sosie pieczeniowym, ziemniaki, buraczki czerwone, kompot wieloowocowy (<i>laktoza</i>)
Pią. 23.	Pasta z mięsa z zieloną pietruszką i kielkami, pieczywo wieloziarniste z masłem , kakao , herbata, (<i>gluten, laktoza</i>)	koktajl bananowy, biszkopt bezcukrowy (<i>laktoza</i>)	Zupa krem z ciecierzycy z groszkiem ptysiowy i jogurtem naturalnym , Tuńczyk w sosie śmietanowo – cebulowym , makaron kokardki , duszony szpinak, Herbata miętowa, jabłko (<i>gluten, laktoza, ryba</i>)

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