

Jadłospis od 03.04.2018r. do 06.04.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Wtr. 03.	Kanapka z masłem i tuńczykiem, ogórkiem kiszonym, kawa inka z mlekiem, herbata (<i>gluten, laktoza, ryba</i>)	Pasta z czerwonej fasoli, pieczywo chrupkie kukurydziane, herbata owocowa (<i>gluten, laktoza</i>)	Zupa jarzynowa z brokułami, ziemniakami i zielonym groszkiem na maselku i ze śmietaną, ryż z jabłkami, cynamonem i bitą śmietaną, herbata miętowa, banan (<i>gluten, laktoza</i>)
Śr. 04.	Kasza manna na mleku, bulka weka z masłem i dżemem bezcukrowym z czarnej porzeczki, herbata koperkowa, marchew w kawałku (<i>gluten, laktoza</i>)	Kisiel z czarnej porzeczki - wyrób własny biszkopity bezcukrowe (<i>gluten</i>)	Zupa ogórkowa z ziemniakami na maśle ze śmietaną, gyros z fileta kurczaka, ryż brązowy, sos cacyki z ogórka zielonego, czosnku i jogurtu greckiego, kompot truskawkowy, jabłko (<i>gluten, laktoza</i>)
Czw. 05.	Parówki z szynki na sałacie, chleb wieloziarnisty z masłem i pomidorem kakao, herbata z cytryną (<i>gluten, laktoza</i>)	Sok z buraków , marchwi i jabłek Precel maślany (<i>gluten</i>)	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na korpusie drobiowym z ziemniakami, jajko sadzone, ziemniaki z koperkiem, marchew z groszkiem, kompot z wiśni, jabłko(<i>gluten, laktoza, jajko</i>)
Pią. 06.	Chleb wiejski z masłem, serem żółtym, jajkiem, rzodkiewka, pomidorem, szczypiorkiem, kawa inka z mlekiem, herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Jogurt owocowy z amarantusem (mus owocowy dla uczulonych na laktozę) (<i>gluten, laktoza</i>)	Zupa pomidorowa z makaronem kukurydzianym na maśle ze śmietaną, paluszki rybne- filet mintaja, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i oliwą z oliwek, woda mineralna, jabłko(<i>gluten, laktoza</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