

Jadłospis od 16.04.2018r. do 20.04.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Pon. 16.	Pieczywo razowe z masłem , szynką drobiową z indyka, pomidorem, kakao , herbata, (<i>gluten, laktoza</i>)	Bio jogurt owocowy z amarantusem (musy owocowe kieszonki dla alergików) (<i>laktoza</i>)	Rosółek ryżowy na korpusie z zieloną pietruszką, Makaron rurki z sosem spaghetti wieprzowo pomidorowym, herbata miętowa, jabłko (<i>gluten</i>)
Wtr. 17.	Parówka na liściu sałaty, pieczywo pszenne żytnie z masłem , kalarepka w kawałku, kawa inka z mlekiem , herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Buleczka drożdżowa z owocami, herbata zielona (<i>gluten, laktoza</i>)	Zupa jarzynowa z ziemniakami i zielonym groszkiem na maselku ze śmietaną i zielonym koperkiem, Pierogi ruskie , surówka - marchew tarta z chrzanem, kompot wieloowocowy (<i>gluten, laktoza</i>)
Śr. 18.	Chleb wieloziarnisty z masłem, makrelą , ogórkiem zielonym, rzodkiewką, szczypiorkiem, kalarepka w kawałku, herbata owocowa (<i>gluten, laktoza, ryba</i>)	Kasza jaglana na mleku z musem z miksowanych truskawek (<i>laktoza</i>)	Barszcz ukraiński z czerwoną fasolką i ziemniakami na maśle ze śmietaną , Filet z kurczaka w panierce gryczanej, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty włoskiej z zieloną pietruszką i oliwą, kompot z porzeczek (<i>gluten, laktoza, jajko</i>)
Czw. 19.	Stół szwedzki: chleb mieszany z masłem, ser żółty w plastrach , wędlina wieprzowa w plastrach, pomidor, rzodkiewka, kawa inka z mlekiem , herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Sok wyciskany z marchwi , buraków i jabłek, wafelek ryżowy	Zupa z zielonej soczewicy na maśle z grzankami , prażonymi pestkami dyni i jogurtem naturalnym, jajko sadzone , ziemniaki, fasolka szparagowa blanszowana z maselkiem , kompot z wiśni (<i>gluten, laktoza, jajko</i>)
Pią. 20.	Pasta twarogowa z rzodkiewką, bułka pszenna z masłem , papryka czerwona, kakao , herbata (<i>gluten, laktoza</i>)	Deser-galaretkowa owocowa (wyrób własny) z bitą śmietaną (<i>laktoza</i>)	Zupa ogórkowa z ziemniakami na maśle ze śmietaną i koperkiem, Potrąwka z ryby- Miruna z ryżem na sypko, brokuły na parze, woda mineralna, 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