

## Jadłospis od 23.04.2018r. do 27.04.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
<b>Pon. 23.</b>	<b>Pieczywo wieloziarniste z masłem, serem żółtym,</b> ogórkiem kiszonym, <b>kawa inka z mlekiem,</b> herbata <b>gluten, laktoza</b> )	Kisiel z czarnej porzeczki, biszkopty <b>gluten,</b>	Zupa jarzynowa z ziemniakami <b>na maselku ze śmietaną</b> i zieloną pietruszką, Gulasz z indyka z warzywami , kasza gryczana, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy, jabłko <b>(gluten, laktoza)</b>
<b>Wtr. 24.</b>	Kiełbaski na gorąco z keczupem, <b>chleb razowy z masłem,</b> sałata , kalarepka w kawałku, <b>kakao,</b> herbata <b>(gluten, laktoza)</b>	<b>Bulka piccerinka</b> z pieca, herbata owocowa	Zupa szczawiowa z <b>jajkiem</b> i ziemniakami <b>na maśle ze śmietaną,</b> <b>Klusieczki kładzione z serka homogenizowanego,</b> marchew tarta z jabłkiem, kompot z czerwonej porzeczki, <b>(gluten, laktoza, jajko)</b>
<b>Śr. 25.</b>	<b>Kanapka z masłem</b> i szynką drobiową, <b>jajkiem, serem żółtym,</b> pomidorem, rzodkiewką, papryką, <b>kawa zbożowa z mlekiem,</b> herbata, kalarepka w kawałku <b>(gluten, laktoza, jajko)</b>	<b>Jogurt owocowy z amarantusem</b>	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na mięsie, Gołąbki z mięsa wieprzowego z ryżem w sosie pomidorowym, kompot z wiśni, <b>(gluten, laktoza)</b>
<b>Czw. 26.</b>	<b>Pasta z mięsa wieprzowego</b> z zieloną pietruszką, papryką, <b>pieczywo pszenne, kakao,</b> herbata <b>(gluten, laktoza)</b>	Kabanos drobiowy, <b>chleb wieloziarnisty z masłem</b> i ogórkiem, herbata miętowa <b>(gluten, laktoza)</b>	Zupa kapuśniak na wędzonce z ziemniakami, <b>Kotlety z jaj</b> z zieloną pietruszką w panierce gryczanej, ziemniaki z koperkiem sałata lodowa z kukurydzą i sosem winegret, kompot wieloowocowy, <b>(jajko)</b>
<b>Pią. 27.</b>	<b>Płatki jęczmienne na mleku</b> z suszoną żurawiną, <b>chleb wiejski z masłem</b> i dżemem z czarnego bzu, herbata malinowa, <b>(gluten, laktoza)</b>	Banan miksowany z jabłkiem, wafelek ryżowy	Zupa marchwianka na korpusie z kaszą manną, <b>Makaron kokardki z tuńczykiem w sosie śmietanowym</b> ze szpinakiem, woda mineralna, marchew w kawałku <b>(gluten, laktoza, ryba)</b>

**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*