

Jadłospis od 14.05.2018r. do 18.05.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Pon. 14.	Pieczycywo wieloziarniste z masłem, serem żółtym, ogórkiem kiszonym, kawa inka herbata (gluten, laktoza)	Kasza manna na mleku z truskawkami (gluten, laktoza)	Zupa brokułowa z ziemniakami na maśle ze śmietaną, makaron spaghetti z sosem mięsnym wieprzowym, woda mineralna (gluten, laktoza)
Wtr. 15.	Parówki z szynki na liściu sałaty lodowej, pieczywo razowe z masłem i pomidorem, kakao, herbata (gluten, laktoza)	Jogurt naturalny z bananem, miodem i wiórkami kokosowymi (laktoza)	Zupa botwinka z ziemniakami, jajkiem na korpusie ze śmietaną, Zapiekanka z ziemniakami, warzywami, serem mozzarella, sos jogurtowo czosnkowy, kompot wieloowocowy, jabłko (gluten, laktoza)
Śr. 16.	Płatki kukurydziane na mleku, bulka weka z masłem i serkiem topionym, miks kiełek, herbata owocowa, kalarepka w kawałku (gluten, laktoza)	Talerzyk owocowy: jabłko, gruszka, banan wafelek ryżowy	Zupa krupnik z kaszy gryczanej z ziemniakami na maśle, Klopsy z indyka w sosie pomidorowym, kasza jaglana, surówka z pory i marchwi, kompot wiśniowy, jabłko (gluten, laktoza, jajko)
Czw. 17.	Stół szwedzki: pieczywo mieszane z masłem, wędlna wieprzowa, ser żółty, rzodkiewka, pomidor, szczypiorek, kawa inka z mlekiem, herbata (gluten, laktoza)	Bulka weka z masłem, sałata, rzodkiewką, kabanos drobiowy, herbata żurawinowa (gluten, laktoza)	Żurek z białą kiełbaską, ziemniakami i śmietaną Makron razowy z serem białym i jagodami, Marchew w kawałku, herbata miętowa z cytryną i cukrem trzcinowym, (gluten, laktoza)
Pią. 18.	Pasta z jaj ze szczypiorkiem, pieczywo z masłem, kawa zbożowa z mlekiem, marchew w kawałku, herbata (gluten, laktoza, jajko)	bulka drożdżowa z owocami, herbata koperkowa (gluten)	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami na maśle, prażonymi pestkami dyni i jogurtem naturalnym, Potrawka z ryby w ziołach prowansalskich i pomidorach z ryżem brązowym, fasolka zielona szparagowa, kompot z czarnej porzeczki, jabłko (gluten, laktoza, ryba)

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, \* ryby