

Jadłospis od 28.05.2018r. do 01.06.2018r.

Data	I Śniadanie	II Śniadanie	Obiad
Pon. 28.	Pieczywo wieloziarniste z masłem, serem żółtym, pomidorem, herbata miętowa. (gluten, laktoza)	WYCIECZKA Mus owocowy „wyciskany”	WYCIECZKA Kielbaska śląska z grilla, keczup bułka pszenna, ogórek małosolny soczek multiwitamina z rurką
Wtr. 29.	Stół szwedzki: Pieczywo mieszane z masłem , wędlina drobiowa, pomidory, rzodkiewka, szczypiior, sałata, kawa inka na mleku , herbata, (gluten, laktoza)	Jogurt naturalny ze świeżymi truskawkami i amarantusem (laktoza)	Zupa pomidorowa z kluseczkami lanymi na korpusie ze śmietaną, jajko sadzone , ziemniaki z koperkiem, mizeria z ogórków i śmietany , kompot ze rabarbaru z cukrem trzcinowym (gluten, laktoza, jajko), jabłko
Śr. 30.	Pieczywo razowe z masłem, twarożek z jogurtem naturalnym , szczypiorkiem, rzodkiewką, kakao (gluten, laktoza)	Arbuz, wafelek ryżowy	Rosółek ryżowy na korpusie z zieloną pietruszką, Karczek pieczony w sosie, kasza jaglana, surówka z młodej kapusty z koperkiem, szczypiorkiem i oliwą z oliwek, kompot z rabarbaru z jabłkami, (gluten, laktoza)
Pt. 01.	Pieczywo pszenno żytnie z masłem tuńczykiem, ogórkiem kiszonym, herbata owocowa. (gluten, laktoza, ryba)	ciastka zbożowe, herbata owocowa (gluten)	Zupa jarzynowa z ziemniakami zielonym groszkiem na maśle ze śmietaną , makaron kukurydziany świderki z serem białym i truskawkami, herbata miętowa (gluten, laktoza)

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