

# JADŁOSPIS CAŁODZIENNY 11-15.02.2019

## PONIEDZIAŁEK 11.02.2019.

**Śniadanie:** Płatki kukurydziane na mleku,(20g/120ml), chleb pszenno-żytni z masłem(50g/10g), jajkiem na twardo i ogórkiem zielonym, herbata z owoców leśnych (200ml) (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, jajo**).

**Obiad:** Krupnik z kaszą jęczmienną (200ml), Spaghetti z sosem bolońskim i serem żółtym (150g/100g/10g), jabłko, kompot wieloowocowy 200ml (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, seler**).

**Podwieczorek:** Budyń czekoladowy z konfiturą (130 ml) biszkopty bezcukrowe(25g)

## WTOREK 12.02.2019.

**Śniadanie:** Płatki żytnie na mleku,(20g/120ml),chleb owsiany z masłem(50g/10g), szynką drobiową, ogórkiem zielonym, herbata z owoców leśnych (200ml)(**alergeny: gluten, mleko i pochodne, gorczyca**).

**Obiad:** Barszczyk czerwony z ziemniaczkami (200ml), Paprykarz z indyka z kaszą kuskus (150g/100g/10g), surówka z kapusty pekińskiej i marchewki, kompot wieloowocowy 200ml (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, seler**).

**Podwieczorek:** Rożki drożdżowe z marmoladą (80g), kakao(150ml), mix owoców

## ŚRODA 13.02.2019.

**Śniadanie:** Chałka z masłem i dżemem niskosłodzonym (80g/10g), kawa inka 200ml, sałatka owocowa(70g), **alergeny: gluten, mleko i pochodne, jajko**).

**Obiad:** Rosół z makaronem (200ml), Filet z kurczaka panierowany(80/20g), ziemniaczki(130g), kapusta biała duszona(90g), kompot wieloowocowy 200ml (**alergeny: gluten, seler, jaja, mleko i pochodne**)

**Podwieczorek:** Chleb pszenno żytni z masłem(70g/10g)z polędwicą tradycyjną (30g), papryka czerwona, marchewka, herbata owocowa 200ml (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, gorczyca**).

## CZWARTEK 14.02.2019.

**Śniadanie:** Weka(70g), pasta z tuńczyka (25g), ogórek kiszony (15g), herbata z cytryną 200ml (100g) (**alergeny: gluten, ryby, mleko i pochodne**).

**Obiad:** Zupa grochowa z ziemniaczkami (200ml) Naleśniki z jabłkami i sosem malinowym, (200g/50g), kompot 200ml (**alergeny: gluten, seler, mleko i pochodne, jajo**).

**Podwieczorek:** Parówki z szynki (50g), chleb pszenno żytni z masłem (70g/10g), mix owoców (50g) **alergeny: mleko i pochodne, gluten, gorczyca**).

## PIĄTEK 15.02.2019.

**Śniadanie:** Chleb żytni (70g), pasztet z soczewicy (25g), ogórek, herbata owocowa 200ml, jogurt naturalny z musli i owocami (100ml/50g) (**alergeny: gluten, jajo, mleko i pochodne**).

**Obiad:** Krem z dyni i marchewki z grzankami (200ml), Kotlecki z jajek i ciecierzycy (70/30g), ziemniaczki(130g), surówka z marchewki(90g), kompot wieloowocowy 200ml (**alergeny: gluten, seler, jaja, mleko i pochodne**)

**Podwieczorek:** Ryż z truskawkami (150g/50ml), herbata owocowa 200ml (**alergeny: mleko i pochodne**).

Wyroby wędliniarskie mogą zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, soi, orzechów, mleka, gorczycy, glutamianu sodu i glutamianu potasu. Przyprawy używane na kuchni to: sól, pieprz, papryka, lubczyk, kminek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, oregano, bazylia, imbir, cynamon, jarzynka bez konserwantów i glutamianu sodu. Produkty gotowe to: kakao ciemne, kawa zbożowa, dżem niskosłodzony, powidła śliwkowe, ketchup, koncentrat pomidorowy, passata pomidorowa.