

JADŁOSPIS CAŁODZIENNY 04-08.03.2019.

PONIEDZIAŁEK 04.03.2019.

Śniadanie: Chleb pszenno-żytni z masłem(70/10g)) z jajkiem na twardo i ogórkiem(35g), herbata owocowa (200ml) (**alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne**),

Obiad: Zupa jarzynowa z ziemniakami (200ml)

Gyros z kurczaka (90g), ryż parabolicznym (130g), surówka z białej kapusty i marchewki(kapusta, marchewka, cebula) (80g), kompot 200ml (**alergen: mleko i pochodne, gluten**)

Podwieczorek: Weka z masłem (60g/10g), szynka wieprzową (30g) i pomidorem (15g), herbata z cytryną 200ml, (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, gorczyca**).

WTOREK 05.03.2019.

Śniadanie: Owsianka na mleku, chleb żytni (50g) z szynką drobiową, sałata i ogórkiem, herbata z owoców leśnych (200ml), **alergeny: gluten, mleko i pochodne, gorczyca**).

Obiad: Barszcz czerwony zabielały z ziemniaczkami (200ml),

Spaghetti z sosem bolońskim (200g), jabłko (50g) (**alergeny: mleko i pochodne, gluten**)

Podwieczorek: Ryż z koktajlem owocowym (150g/50g), woda 200ml(**alergeny: mleko i pochodne**)

ŚRODA 06.03.2019.

Śniadanie: Chleb owsiany (60g), jajecznica na maśle, kawa inka 200ml,(**alergeny: gluten, jajo, mleko i pochodne**).

Obiad: Barszczyk czerwony z ziemniaczkami (200ml),

Naleśniki z serem białym (170g/80g), jabłko (50g), (**alergeny: jaja, mleko i pochodne, gluten**)

Podwieczorek: Chałka z powidłem śliwkowym (50g), herbata owocowa (200ml), mix owoców(50g)(**alergeny: mleko i pochodne, gluten**)

CZWARTEK 07.03.2019.

Śniadanie: Płatki kukurydziane na mleku, chleb pszenno żytni z pasztetem domowym i ogórkiem kiszonym, herbata malinowa (200ml)(**alergeny: gluten, mleko i pochodne, jajko**).

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem (200ml),

Kotleciki mielone z indyka i ciecierzycy (90g), ziemniaki (130g), buraczki na ciepło(80g), (**alergeny: jaja, mleko i pochodne, gluten**)

Podwieczorek Parówki z szynki (50g), chleb pszenno żytni z masłem(50g/5g), ketchup, marchewka do chrupania, herbata rumiankowa(**alergeny: mleko i pochodne, gluten, gorczyca**)

PIĄTEK 08.03.2019.

Śniadanie: Chleb pszenno-żytni (70g) z serkiem fromage i rzodkiewką (30g), herbata z cytryną(200ml) (**alergeny: gluten, mleko i pochodne, ryba**).

Obiad: Zupa jarzynowa z brązowym ryżem(200ml)

Ryba miruna w panierce (70g/20g), ziemniaczki, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy 200ml (**alergeny: gluten,seler, jajo, ryba**).

Podwieczorek: Kisiel owocowy, biszkopty bezcukrowe, sok jabłkowy- tłoczony(**alergeny: jajko, gluten**)

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, bazylija, imbir, cynamon, jarzynka bez konserwantów i glutamianu sodu. Produkty gotowe to: kakao ciemne, kawa zbożowa, dżem niskosłodzony, powidła śliwkowe, ketchup, koncentrat pomidorowy, passata pomidorowa.