

Jadłospis obiadowy od 20 stycznia 2025r

20.01.2025r poniedziałek	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Jajko gotowane 1 szt, sos koperkowy 75ml, ziemniaki 180g (1,3,7)* Kompot wieloowocowy 250ml
21.01.2025r wtorek	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300ml,(1,3,9)* Bitki schabowe w sosie własnym 130g, ziemniaki 180g, mizeria 90g(1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
22.01.2025r środa	Rosół z makaronem 300ml,(1,3,9)* Potrawka z drobiu 120, ryż 150g, sałatka z ogórków konserwowych 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
23.01.2025r czwartek	Zupa grochowa z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Indyk w sosie z warzywami orientальnymi 120g, makaron pełne ziarno 140g, surówka z marchewki, pora i jabłka 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
24.01.2025r piątek	Zupa-krem z brokułów 300ml(1,3,7,9)* Filet z miruny panierowany 80g, ziemniaki 180g , surówka z kiszonej kapusty 90g (1,3,4)* Kompot wieloowocowy 250ml

*Alergeny :

- 1.Zboża zawierające gluten.
 - 2.Skorupiaki i produkty pochodne
 - 3.Jaja i produkty pochodne
 - 4.Ryby i produkty pochodne
 - 5.Orzeszki ziemne i produkty pochodne
 - 6.Soja i produkty pochodne
 - 7.Mleko i produkty pochodne
 - 8.Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia)
 - 9.Seler i produkty pochodne
 - 10.Gorzycza i produkty pochodne
 - 11.Sezam i produkty pochodne
 - 12.Dwutlenek siarki
 - 13.Łubin
 - 14.Mięczaki
- Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy : pieprz czarny, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz cytrynowy, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek mielony, sól o obniżonej zawartości sodu. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy