

Jadłospis obiadowy od 10 marca 2025r

10.03.2025r poniedziałek	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Jajko gotowane 1 szt, sos pieczarkowy 75ml, ziemniaki 180g (1,3,7)* Kompot wieloowocowy 250ml
11.03.2025r wtorek	Zupa szpinakowa z ryżem 300ml (1,3,7,9)* Kotlet z kurczaka w płatkach kukurydżanych 75g, ziemniaki 180g, sałatka z pomidorów 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
12.03.2025r środa	Zupa ziemniaczana 300ml, (7,9)* Spaghetti 240g, (1,3)* Kompot wieloowocowy 250ml
13.03.2024r czwartek	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300ml, (1,3,9)* Pieczone palki z kurczaka 1 szt, ziemniaki 180g, fasolka szparagowa 90g (1,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
14.03.2024r piątek	Zupa pomidorowa z makaronem literkowym 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. Gorczyca 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