

Jadłospis obiadowy od 17 marca 2025r

17.03.2025r poniedziałek	Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 300ml, (9)* Makaron z twarogiem i sosem jogurtowo-truskawkowym Kompot wieloowocowy 250ml
18.03.2025r 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
19.03.2025r 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
20.03.2025r czwartek	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300ml (7)* Gulasz wieprzowo-jarzynowy 110g, kasza jęczmienna 130g, surówka z białej kapusty, marchewki i jabłka 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
21.03.2025r 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.Gorzyczka 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 ziółowy, 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