

Jadłospis obiadowy od 24 marca 2025r

24.03.2025r poniedziałek	Krupnik z ziemniakami 300ml, (7,9)* Łazanki z kiszonej kapusty z wędliną (1,3)* Kompot wieloowocowy 250ml
25.03.2025r wtorek	Zupa ziemniaczana 300ml (1,7,9)* Kotlet mielony 85g, ziemniaki 180g, buraczki z jabłkiem 90g, (1,3,5)* Kompot wieloowocowy 250ml
26.03.2025r środa	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml, (7,9)* Spaghetti 240g, (1,3)* Kompot wieloowocowy 250ml
27.03.2025r czwartek	Zupa-krem z fasolki szparagowej 300ml(1,3,7,9)* Indyk w sosie z warzywami orientalnymi 120g, makaron pełne ziarno 140g, surówka z marchewki, pora i jabłka 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
28.03.2025r piątek	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (1,3,7,9)* Filet z miruny panierowany 80g, ziemniaki 180g, surówka z kiszonej kapusty 90g (1,3,4)* Kompot wieloowocowy 250ml
31.03.2025r poniedziałek	Barszcz ukraiński z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Jajko gotowane 1 szt, sos koperkowy 75ml, ziemniaki 180g (1,3,7)* 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 gorczycy