

Jadłospis



od dnia 09.06.2025 r. do dnia 13.06.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
09.06. Pn.	1.Zupa bułgarska z kielbasą i pieczywem. 2.Ryż z musem truskawkowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Drożdżówka.	1.Papryka, kielbasa toruńska, ziemniaki, chleb mieszany , chleb ziarno , fasola czerwona, przecier pomidorowy, seler , pory, marchewka, pietruszka, cebula, natka, sól. 2.Ryż, śmietana , jogurt naturalny , masło , truskawki, cukier, 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Drożdżówka .	laktoza gluten seler	879,00 kcal
10.06. Wt.	1.Zupa selerowa z tartym ciastem. 2.Kotlet z drobiu panierowany, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem. 3.Herbata z cytryną.	1. Seler , tarte ciasto , śmietana , groszek zielony, marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, olej, mąka , bułka tarta , jajka , kapusta pekińska, koperek, czosnek, śmietana , papryka, pieprz. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler jajka	975,00 kcal
11.06. Śr.	1.Zupa ziemniaczana. 2.Łazanki z kapustą i pieczarkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Mus owocowy.	1.Ziemniaki, śmietana , cebula, seler , marchewka, pietruszka, pory, natka, sól. 2.Kapusta biała, pieczarki, makaron , olej, cebula, papryka, pieprz, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Mus owocowy.	laktoza gluten seler	882,00 kcal
12.06. Czw.	1.Zupa ogórkowa z ziemniakami. 2.Gulasz z kaszą jęczmienną, buraczki z chrzanem. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Ogórki kiszone, ziemniaki, śmietana , seler , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2.Szynka surowa, kasza jęczmienna , mąka , masło klarowane, buraki, chrzan, ocet, cebula, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, pomarańcza, goździki, miód.	laktoza gluten seler	899,00 kcal
13.06. Pt.	1.Zupa pomidorowa z makaronem. 2.Ryba z pieca w sosie śmietanowo-koperkowym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych i papryki. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Przecier pomidorowy, makaron , śmietana , pory, marchewka, pietruszka, seler , cebula, natka, czosnek, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , koperek, śmietana , ogórki kiszone, papryka, oliwa z oliwek, cebula, pieprz, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba	1000,00 kcal

Pogrubioną czcionką zaznaczono posiłki, w których znajdują się alergeny. W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe:

- ✓ **zboża zawierające gluten**: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne
- ✓ **jaja i produkty pochodne**
- ✓ **ryby i produkty pochodne**
- ✓ **składniki zup**: seler i produkty pochodne a także **cytrusy**
- ✓ **produkty mleczne**: nietolerancja cukru mlekowego – laktozy (alergia na białko mleka krowiego)
- ✓ dwutlenek siarki – **składnik suszonych owoców**

Skład produktów złożonych jest do wglądu u intendenci

INTENDENT

SZEF KUCHNI

Jadłospis



od dnia 16.06.2025 r. do dnia 24.06.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
16.06. Pn.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Racuchy z jabłkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Jogurt pitny.	1.Szynka surowa, fasola czerwona, przecier pomidorowy, chleb mieszany, chleb ziarno, seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2. Mąka, mleko, jajka , drożdże, jabłka, olej, cukier, cukier wanilinowy. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Jogurt pitny.	laktoza gluten seler jajka	905,00 kcal
17.06. Wt.	1.Rosół z zacierką. 2.Bitki w sosie, ziemniaki, mizeria. 3.Herbata z sokiem.	1.Udko z drobiu, żeberka, zacierka, seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Schab wieprzowy, ziemniaki, mąka , olej, ogórki, śmietana , pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, herbata, sok, cukier.	laktoza gluten seler	959,00 kcal
18.06. Śr.	1.Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2.Spaghetti. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Banan.	1.Pieczarki, ziemniaki, śmietana , marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka, sól. 2.Łopatka wieprzowa, makaron , pomidory, passata pomidorowa, ser żółty, mąka , olej, cebula, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Banan.	laktoza gluten seler	890,00 kcal
23.06. Pn.	1.Kapuśniak z kielbasą i pieczywem. 2.Pierogi ruskie. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Kapusta, ziemniaki, kielbasa toruńska, chleb mieszany, chleb ziarno , przecier pomidorowy, seler , marchewka, pietruszka, cebula, natka, pory. 2.Ziemniaki, twaróg, jajka, mąka , olej, cebula, pieprz, sól. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	890,00 kcal
24.06. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Pieczeń wieprzowa, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty. 3.Herbata z cytryną.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna, śmietana, seler , marchewka, pietruszka, cebula, pory, czosnek. 2.Szynka surowa, ziemniaki, mąka, masło klarowane , kapusta czerwona, cebula, jabłka, pieprz, sól, ocet. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler	900,00 kcal

Pogrubioną czcionką zaznaczono posiłki, w których znajdują się alergenzy. W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergenzy pokarmowe:

- ✓ **zboża zawierające gluten**: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz i produkty pochodne
- ✓ **jaja i produkty pochodne**
- ✓ **ryby i produkty pochodne**
- ✓ **składniki zup**: seler i produkty pochodne a także cytrusy
- ✓ **produkty mleczne**: nietolerancja cukru mlekowego – laktozy (**alergia na białko mleka krowiego**)
- ✓ dwutlenek siarki –**składnik suszonych owoców**

Skład produktów złożonych jest do wglądu u intendenci

INTENDENT

SZEF KUCHNI

