

Jadłospis



od dnia 01.04.2025 r. do dnia 07.04.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
01.04. Wt.	1.Zupa selerowa z tartym ciastem. 2.Sznycełek, ziemniaki, kapusta gotowana. 3.Herbata z sokiem.	1. Seler, tarte ciasto, śmietana , groszek zielony, pory, sól, marchewka, pietruszka, cebula, natka. 2.Łopatką wieprzowa, mąka , olej, jajka , bułka pszenna, bułka tarta , kapusta kiszona, czosnek, cebula, papryka, pieprz. 3.Woda, herbata, sok, cukier.	laktoza gluten seler jajka	899,00 kcal
02.04. Śr.	1.Zupa pomidorowa z makaronem. 2.Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Jabłko.	1.Koncentrat pomidorowy, makaron, śmietana , marchew, pietruszka, natka, pory, seler , cebula. 2.Ziemniaki, mąka, jajka , olej, śmietana , pieczarki, marchewka, cebula, sól, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Jabłko.	laktoza gluten seler jajka	950,00 kcal
03.04. Czw.	1.Zupa kalafiorowa z ryżem. 2.Gulasz z drobiu, ziemniaki, buraczki. 3.Woda z miętą i cytryną.	1.Kalafior, ryż, śmietana , cebula, seler , marchewka, pietruszka, pory, natka, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, masło klarowane, mąka , buraki, cebula, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, mięta, cytryna, miód.	laktoza gluten seler	900,00 kcal
04.04. Pt.	1.Zupa grysikowa z warzywami. 2.Ryba w cieście, ziemniaki, surówka coleslaw. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza manna, seler , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka, jajka, mleko , olej, kapusta biała, śmietana , cebula, marchewka, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1000,00 kcal
07.04. Pn.	1.Zupa bułgarska z kielbasą i pieczywem. 2.Ryż z musem truskawkowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Drożdżowka.	1.Papryka, kielbasa toruńska, chleb mieszany, chleb ziarno , ziemniaki, koncentrat pomidorowy, fasola czerwona, pory, marchewka, pietruszka, seler , cebula, natka, czosnek, sól. 2.Ryż, śmietana, jogurt naturalny, masło , cukier, truskawki. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Drożdżowka .	laktoza gluten seler	855,00 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 08.04.2025 r. do dnia 14.04.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
08.04. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Nagetsy, ziemniaki, sałatka z pomidora, ogórka i sałaty lodowej. 3.Herbata z cytryną.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna, śmietana, seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, olej, mąka, jajka, bułka tarta , ogórki, pomidory, sałata lodowa, oliwa z oliwek, pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler jajka	975,00 kcal
09.04. Śr.	1.Zupa grochowa z kielbasą i pieczywem. 2.Kluski leniwe z serem, surówka z marchwi i jabłka. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Banan.	1.Fasola sucha, kielbasa toruńska, chleb mieszany chleb ziarno, seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól, majeranek. 2.Ziemniaki, twaróg, mąka, jajka, masło , cukier, marchewka, jabłka. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Banan.	laktoza gluten seler jajka	875,00 kcal
10.04. Czw.	1.Rosół z zacierką. 2.Pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z białej kapusty. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Udko z drobiu, żeberka, zacierka , marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka, sól. 2.Łopatka wieprzowa, ziemniaki, jajka, bułka tarta, mąka, śmietana , przecier pomidorowy, kapusta, marchewka, cebula, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler jajka	890,00 kcal
11.04. Pt.	1.Zupa brokułowa z makaronem. 2.Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Brokuly, makaron, śmietana, seler , marchewka, pietruszka, cebula, natka, pory, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka, jajka, bułka tarta , olej, kapusta kiszona, cebula, marchewka, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1000,00 kcal
14.04. Pn.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Makaron z jabłkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Serek smakowy.	1.Szynka surowa, papryka, fasola czerwona, przecier pomidorowy, chleb mieszany, chleb ziarno, seler , ziemniaki, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól, czosnek. 2. Makaron , jabłka, masło , cukier, cynamon. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Serek smakowy .	laktoza gluten seler	880,00 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

