

Jadłospis

od dnia 06.05.2025 r. do dnia 12.05.2025 r.

Data	Śniadanie	Składniki	Obiad	Składniki	Podwieczorek	Składniki	Alergeny	Kalorie
06.05 Wt.	1.Bułka z masłem, szynką konserwową i ogórkiem kiszonym. 2.Herbata lipowa.	1.Bułki pszenne, masło , szynka konserwowa, ogórek kiszony. 2.Herbata lipowa , cukier.	1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami. 2. Spaghetti. 3. Herbata z cytryną.	1. Kalafior, ziemniaki, śmietana , marchew, pietruszka, cebula, natka, pory, seler . 2. Lopatka wieprzowa, passata, pomidory, przecier pomidorowy, makaron, ser żółty , mąka , olej, czosnek, papryka, oregano, pieprz, sól. 3. Woda, cytryna, herbata, cukier.	1. Kołacz z serem. 2. Soczek owocowy.	1.Kołacz z serem . 2. Soczek owocowy.	laktoza gluten seler	890,00 kcal
07.05 Śr.	1. Weka z masłem, serkiem hochland i pomidorem. 2. Kakao.	1.Weka pszenna, masło, serek hochland , pomidor. 2.Mleko, kakao , cukier.	1. Zupa pomidorowa z makaronem. 2. Placki ziemniaczane w sosie pieczarkowym. 3. Kompot. 4. Jogurt pitny.	1. Przecier pomidorowy, makaron, śmietana , seler , marchew, pietruszka, cebula, pory, natka. 2. Ziemniaki, jajka, mąka , olej, pieczarki, cebula, śmietana , marchewka, pieprz, papryka, sól. 3. Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Jogurt pitny .	1. Wafle ryżowe z nutellą. 2. Herbata owocowa.	1.Wafle ryżowe , nutella . 2. Herbata owocowa, cukier.	laktoza gluten seler jajka kakao	899,00 kcal
08.05 Czw.	1. Bułka z masłem, parówka z drobiu z keczupem. 2. Herbata miętowa.	1.Bułka pszenna , masło , parówki, keczup. 2. Herbata miętowa, cukier.	1. Rosół z zacierką. 2. Bitki w sosie, ziemniaki, surówka coleslaw. 3. Woda z pomarańczą.	1. Udko z drobiu, zacierka, seler , marchewka, pietruszka, pory, cebula, natka. 2. Szab wieprzowy, ziemniaki, mąka , olej, kapusta, marchewka, śmietana , pieprz, sól, czosnek, papryka, 3. Woda, pomarańcza, goździki, miód.	1. Serek smakowy. 2. Pierniczki.	1.Serek smakowy . 2.Pierniczki .	laktoza gluten seler	900,00 kcal
09.05 Pt.	1. Kanapka z masłem, pastą jajeczną ze szczypiorkiem. 2. Kawa Inka.	1.Chleb ziarno , masło, jajka , śmietana , szczypiorek. 2.Mleko, kawa Inka , cukier.	1. Zupa ogórkowa z ryżem. 2. Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. 3. Kompot.	1. Ogorki kiszone, ryż, seler, śmietana , marchewka, pietruszka, pory, cebula, natka, sól. 2.Ryba miruna , ziemniaki, jajka, bułka tarta , mąka , olej, kapusta kiszona, cebula, marchewka, pieprz, papryka. 3. Woda, cytryna, mięta, miód.	1. Salatka owocowa.	1. Banan, kiwi, ananas, brzoskwinia, jabłko.	laktoza gluten seler kawa Inka ryba jajka	950,00 kcal
12.05 Pn.	1. Kanapka z masłem, pasztetem z drobiu i ogórkiem. 2. Herbata.	1.Chleb mieszany , masło , pasztet drobiowy, ogórek. 2. Herbata ,cukier.	1. Barszcz czerwony z ziemniakami. 2. Pierogi z serem. 3. Kompot. 4. Banan.	1. Buraki, ziemniaki, śmietana , marchew, pietruszka, pory, seler , cebula, natka, czosnek. 2.Twaróg, masło, jajka, mąka , cukier, sól. 3. Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Banan.	1. Ciasto marchewkowe. 2. Herbata.	1. Marchewka, cukier, soda, mąka, jajka . 2. Herbata.	laktoza gluten seler jajka	870,00 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**



Jadłospis

od dnia 13.05.2025 r. do dnia 19.05.2025 r.

Data	Śniadanie	Składniki	Obiad	Składniki	Podwieczorek	Składniki	Alergeny	Kalorie
13.05 Wt	1.Bułka z masłem, polędwicą z drobiu i sałatą zieloną. 2.Herbata rumiankowa.	1. Bułka pszenna, masło , polędwica drobiowa, sałata. 2.Herbata, rumiankowa, cukier.	1.Zupa jarzynowa z ryżem. 2.Kotlet z drobiu ziemniaki, mizeria. 3.Herbata.	1.Kalafior, ryż, śmietana, seler , marchew, pietruszka, cebula, pory, natka, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, bułka tarta, jajka, mąka , olej, ogórki, śmietana , czosnek, pieprz. 3.Woda, herbata, cukier.	1.Budyń czekoladowy. 2.Chrupki kukurydżiane.	1.Mąka ziemniaczana, mleko , cukier, kakao . 2.Chrupki kukurydżiane.	laktoza gluten seler jajka	895,00 kcal
14.05 Śr.	1.Kanapka z masłem, pasta z tuńczyka z jajkiem i ogórkiem. 2.Herbata.	1. Chleb mieszaný, masło, tuńczyk w sosie, jajka , ogórki kiszzone. 2.Herbata miętowa, cukier.	1.Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2.Makaron z serem i musem malinowym. 3.Kompot.	1.Pieczarki, ziemniaki, śmietana, seler , marchew, pietruszka, cebula, pory, natka, sól. 2.Makaron, twaróg, masło , cukier, maliny. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	1.Mleczna kanapka. 2.Gruszka.	1. Mleczna kanapka . 2.Gruszka.	laktoza gluten seler jajka ryba	850,00 kcal
15.05 Czw.	1.Bułka z masłem, szynką wieprzową i pomidorem. 2.Herbata.	1. Bułki pszenne, masło , szynka, pomidor. 2.Herbata, cukier.	1.Zupa grysikowa. 2.Podudzie z kurczaka pieczone, ziemniaki, marchewka z jabłkiem. 3.Herbata z cytryną.	1.Udko z drobiu, kasza manna, seler , pory, marchew, pietruszka, cebula, natka, pieprz. 2.Podudzie z kurczaka, ziemniaki, olej, marchewka, jabłka, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	1.Mus owocowy. 2.Knopers.	1.Mus owocowy. 2. Knopers .	laktoza gluten seler	905,00 kcal
16.05 Pt.	1.Weka z masłem, serek na słodko. 2.Kakao.	1. Weka pszenna, masło, jajka , szczypiorek. 2. Mleko, kakao , cukier.	1.Zupa koperkowa z ryżem. 2.Ryba po grecku w jarzynach z ziemniakami. 3.Kompot.	1.Koperek, ryż, marchew, seler , pietruszka, cebula, pory, natka, czosnek, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , przecier pomidorowy, olej, cebula, marchewka, por, seler , pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	1.Koktajl truskawkowy. 2.Herbatniki.	1. Jogurt naturalny , cukier, truskawki. 2. Herbatniki .	laktoza gluten seler kakao ryba jajka	900,00 kcal
19.05 Pn.	1.Płatki owsiane z mlekiem. 2.Kanapka z masłem i miodem.	1. Mleko, płatki owsiane . 2. Chleb mieszaný, masło , miód.	1.Zupa gulaszowa z pieczywem. 2.Ryż z jabłkami. 3.Kompot. 4.Drożdżówka.	1.Szynka surowa, papryka, przecier pomidorowy, fasola czerwona, mąka, chleb mieszaný , marchewka, pietruszka, cebula, pory, seler , natka, sól. 2.Ryż, jabłka, masło , cukier, cynamon. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Drożdżówka .	1.Legumina z soki.	1. Kasza manna, mleko , cukier, sok.	laktoza gluten seler	789,00 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**

