

Jadłospis



od dnia 18.03.2025 r. do dnia 24.03.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
18.03. Wt.	1.Zupa ogórkowa z ziemniakami. 2.Spaghetti. 3.Herbata z sokiem.	1.Ogórki kiszzone, ziemniaki, śmietana , seler , pory, sól, marchewka, pietruszka, cebula, natka. 2.Łopatka wieprzowa, passata pomidorowa, pomidory, makaron , mąka , olej, ser żółty , czosnek, cebula, papryka, pieprz. 3.Woda, herbata, sok, cukier.	laktoza gluten seler	890,00 kcal
19.03. Śr.	1.Barszcz czerwony z uszkami z mięsem. 2.Jajko sadzone, ziemniaki, sałata zielona. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Buraki, antrykot, łopatka wieprzowa, mąka , jajka , marchew, pietruszka, natka, pory, seler , cebula, sól, ocet, majeranek. 2.Ziemniaki, sałata zielona, jajka , śmietana , olej, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	999,00 kcal
20.03. Czw.	1.Zupa brokułowa z makaronem. 2.Pieczeń wieprzowa z kluskami śląskimi, surówka z czerwonej kapusty. 3.Woda z miętą i cytryną.	1.Brokuly, makaron , śmietana , cebula, seler , marchewka, pietruszka, pory, natka, sól. 2.Szynka surowa, ziemniaki, olej, mąka ziemniaczana, jajka , kapusta czerwona, jabłka, cebula, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, mięta, cytryna, miód.	laktoza gluten seler jajka	980,00 kcal
21.03. Pt.	1.Zupa koperkowa z ryżem. 2.Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Koperek, ryż, śmietana , seler , natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , jajka , bułka tarta , olej, kapusta kiszona, cebula, marchewka, pieprz, papryka, czosnek. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1000,00 kcal
24.03. Pn.	1.Żurek z jajkiem, kielbasą i pieczywem. 2.Parzaki z polewą czekoladową. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Mus owocowy.	1. Żurek kwaszony , śmietana , kielbasa toruńska, jajka , chleb mieszany , chleb ziarno , ziemniaki, pory, marchewka, pietruszka, seler , cebula, natka, czosnek, sól. 2. Mąka , jajka , mleko , kakao , masło , drożdże, cukier, cukier wanilinowy. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Mus owocowy.	laktoza gluten seler jajka kakao	905,00 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 25.03.2025 r. do dnia 31.03.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
25.03. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Bitki w sosie, ziemniaki, mizeria. 3.Herbata z cytryną.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna, śmietana, seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2.Schab wieprzowy, ziemniaki, olej, mąka , ogórki, śmietana , pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler	985,00 kcal
26.03. Śr.	1.Barszcz czerwony z ziemniakami. 2.Pierogi z truskawkami i śmietaną, 3.Kompot wieloowocowy.	1.Buraki, ziemniaki, śmietana, mąka, seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Truskawki, mąka, jajka, śmietana , cukier. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler jajka	880,00 kcal
27.03. Czw.	1.Rosół z makaronem. 2.Kotlet z drobiu panierowany, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Udko z drobiu, żeberka, makaron , marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka, sól. 2.Filet z kurczaka, ziemniaki, jajka, bułka tarta, mąka , olej, pekińska, marchewka, cebula, koperek, śmietana , czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler jajka	990,00 kcal
28.03. 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, seler , marchewka, pietruszka, cebula, natka, pory, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka, śmietana , koperek, ogórki kiszone, papryka świeża, oliwa z oliwek, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba	1000,00 kcal
31.03. Pn.	1.Zupa grochowo-ziemniaczana z kielbasą i pieczywem. 2.Makaron z serem i musem malinowym. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Klementynka.	1.Groch omielony, kielbasa toruńska, chleb mieszany, chleb ziarno, seler , ziemniaki, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Makaron, twaróg , maliny, cukier. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Klementynka.	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

