

Jadłospis



od dnia 04.03.2025 r. do dnia 10.03.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
04.03. Wt.	1. Rosół z tartym ciastem. 2. Kotlet z drobiu z serem żółtym, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką. 3. Herbata z sokiem.	1. Udko z drobiu, żeberka, tarte ciasto , seler , pory, sól, marchewka, pietruszka, cebula, natka. 2. Filet z kurczaka, ziemniaki, olej, ser żółty , jogurt naturalny , jajka , mąka ziemniaczana, kapusta biała, marchewka, śmietana , czosnek, papryka, pieprz. 3. Woda, herbata, sok, cukier.	laktoza gluten seler jajka	990,00 kcal
05.03. Śr.	1. Zupa ogórkowa z ziemniakami. 2. Łazanki z kapustą i pieczarkami. 3. Kompot wieloowocowy. 4. Gruszka.	1. Ogórkiszzone, ziemniaki, śmietana , marchew, pietruszka, natka, pory, seler , cebula, sól. 2. Kapusta biała, pieczarki, makaron , olej, pieprz, papryka, czosnek. 3. Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Gruszka.	laktoza gluten seler	889,00 kcal
06.03. Czw.	1. Zupa brokułowa z makaronem. 2. Befszyk w sosie, ziemniaki, surówka z porów. 3. Woda z miętą i cytryną.	1. Brokuły, makaron , śmietana , cebula, seler , marchewka, pietruszka, pory, natka, sól. 2. Łopatka wieprzowa, ziemniaki, olej, mąka , jajka , przecier pomidorowy, pory, śmietana , cebula, marchewka, pieprz, papryka, czosnek. 3. Woda, mięta, cytryna, miód.	laktoza gluten seler jajka	912,00 kcal
07.03. Pt.	1. Zupa selerowa z tartym ciastem. 2. Ryba po grecku w jarzynach z ziemniakami. 3. Kompot wieloowocowy.	1. Seler , tarte ciasto , śmietana , groszek zielony, natka, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka , przecier pomidorowy, olej, cebula, marchewka, pory, pietruszka, seler , pieprz, papryka, czosnek. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba	1000,00 kcal
10.03. Pn.	1. Zupa gulaszowa z pieczywem. 2. Ryż z musem truskawkowym. 3. Kompot wieloowocowy. 4. Kołacz z serem.	1. Szynka surowa, papryka, mąka , chleb mieszany , chleb ziarno , koncentrat pomidorowy, fasola czerwona, ziemniaki, pory, marchewka, pietruszka, seler , cebula, natka, czosnek, sól. 2. Ryż, truskawki, śmietana , jogurt naturalny , masło , cukier. 3. Woda, owoce mieszane, cukier. 4. Kołacz z serem .	laktoza gluten seler	885,00 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 11.03.2025 r. do dnia 17.03.2025 r.

Data	Obiad	Składniki	Alergeny	Kalorie
11.03. Wt.	1.Zupa krupnik. 2.Pieczeń wieprzowa z kluskami, ślaskimi, surówka z czerwonej kapusty. 3.Herbata z cytryną.	1.Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna, śmietana, seler , natka, marchew, pietruszka, cebula, czosnek, pory, sól. 2.Szynka surowa, ziemniaki, olej, mąka ziemniaczana, jajka, masło , cebula, jabłka, kapusta czerwona, pieprz, czosnek, papryka. 3.Woda, herbata, cytryna, cukier.	laktoza gluten seler jajka	970,00 kcal
12.03. Śr.	1.Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2.Fasolka po bretońsku z pieczywem. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Banan.	1.Pieczarki, ziemniaki, śmietana, mąka, seler , marchew, pietruszka, natka, pory, cebula, sól. 2.Fasola sucha, kielbasa toruńska, przecier pomidorowy, mąka, chleb mieszany, chleb ziarno , czosnek, papryka, majeranek, pieprz. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Banan.	laktoza gluten seler	890,00 kcal
13.03. Czw.	1.Zupa kalafiorowa z ziemniakami. 2.Makaron pene z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym. 3.Woda z pomarańczą i goździkami.	1.Kalafior, ziemniaki, śmietana , marchewka, pietruszka, seler , cebula, pory, natka, sól. 2.Filet z kurczaka, makaron pene, śmietana , brokuły, masło klarowane, mąka , pomidory suszone, cebula, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, pomarańcza, miód, goździki.	laktoza gluten seler	980,00 kcal
14.03. Pt.	1.Zupa pomidorowa z ryżem. 2.Kotlety rybne, ziemniaki, buraczki z chrzanem. 3.Kompot wieloowocowy.	1.Przecier pomidorowy, ryż, śmietana, seler , marchewka, pietruszka, cebula, natka, sól, pory. 2. Ryba miruna , ziemniaki, mąka, jajka, bułka tarta, bułki pszenne , olej, buraki, chrzan, ocet, cebula, czosnek, pieprz, papryka. 3.Woda, owoce mieszane, cukier.	laktoza gluten seler ryba jajka	1000,00 kcal
17.03. Pn.	1.Kapuśniak z kielbasą i pieczywem. 2.Racuchy z jabłkami. 3.Kompot wieloowocowy. 4.Jogurt pitny.	1.Kapusta kiszona, kielbasa toruńska, przecier pomidorowy, chleb mieszany, chleb ziarno, seler , ziemniaki, marchewka, pietruszka, cebula, pory, sól. 2. Mąka, jajka, mleko , jabłka, drożdże, cukier, cukier wanilinowy. 3.Woda, owoce mieszane, cukier. 4.Jogurt pitny.	laktoza gluten seler jajka	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

