

Jadłospis

od dnia 03.09.2024 r. do dnia 09.09.2024 r.

Data	Śniadanie	Składniki	Obiad	Składniki	Podwieczorek	Składniki	Alergeny	Kalorie
03.09 Wt.	1. Bułka z masłem, parówka z drobiu z keczupem. 2. Herbata rumiankowa.	1. Bułka pszenna, masło , parówki z drobiu, keczup. 2. Herbata rumiankowa, cukier.	1. Żurek z kielbasą, jajkiem i pieczywem. 2. Kompot.	1. Żurek kwaszony, chleb mieszany, chleb ziarno , kielbasa toruńska, śmietana, mąka, jajka , marchew, pietruszka, cebula, natka, pory, seler , sól, majeranek. 2. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Koktajl bananowy. 2. Chrupki kukurydziane.	1. Jogurt naturalny , banany, cukier. 2. Chrupki kukurydziane.	laktoza gluten seler jajka	890,00 kcal
04.09 Śr.	1. Weka z masłem, pasta serowo-rybna. 2. Kawa Inka.	1. Weka pszenna, masło, twaróg, filet z makreli w pomidorach, śmietana . 2. Kawa Inka, mleko , cukier.	1. Barszcz czerwony z uszkami. 2. Ziemniaki, jajko sadzone, mizeria. 3. Kompot.	1. Buraki, łopatka wieprz. antrykot, mąka, jajka, seler , marchew, pietruszka, cebula, pory, natka, sól, czosnek, ocet. 2. Ziemniaki, jajka, śmietana , olej, ogórki świeże. 3. Woda, owoce mieszane, cukier, sól.	1. Budyń czekoladowy. 2. Herbatniki.	1. Mąka ziemniaczana, kakao, mleko , cukier. 2. Herbatniki .	laktoza gluten seler jajka ryba kawa Inka	825,00 kcal
05.09 Czw.	1. Kanapka z masłem, pasztetem z drobiu i ogórkiem kiszonym. 2. Herbata miętowa.	1. Chleb mieszany, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony. 2. Herbata miętowa, cukier.	1. Zupa ogórkowa z ziemniakami. 2. Spaghetti. 3. Herbata z sokiem.	1. Ogórki kiszone, ziemniaki, śmietana, seler , marchewka, pietruszka, pory, cebula, natka. 2. Łopatka wieprz. makaron , pasata, pomidory, mąka, ser żółty , olej, pieprz, papryka, oregano, czosnek. 3. Woda, herbata, sok, cukier.	1. Sałatka owocowa.	1. Banan, nektarynka, winogrono, ananas.	laktoza gluten seler	850,00 kcal
06.09 Pt.	1. Tosty z serem żółtym i keczupem. 2. Kakao.	1. Chleb tostowy, masło, ser żółty , keczup. 2. Mleko, kakao , cukier.	1. Zupa pieczarkowa z ziemniakami. 2. Placki ziemniaczane. 3. Kompot.	1. Pieczarki, ziemniaki, śmietana, mąka, seler , marchewka, pietruszka, pory, cebula, natka, sól. 2. Ziemniaki, jajka, mąka , olej, sól, pieprz, cebula, marchewka. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Drożdżówka. 2. Soczek owocowy.	2. Drożdżówka . 2. Soczek owocowy.	laktoza gluten seler jajka kakao	880,00 kcal
09.09 Pn.	1. Płatki czekoladowe z mlekiem. 2. Kanapka z masłem i miodem.	1. Mleko , płatki czekoladowe. 2. Chleb mieszany, masło , miód.	1. Zupa bułgarska z kielbasą i pieczywem. 2. Racuchy z jabłkami. 3. Kompot.	1. Papryka świeża, kielbasa toruńska, chleb mieszany, chleb ziarno , przecier pomidorowy, mąka , marchew, pietruszka, pory, seler , cebula, natka, czosnek. 2. Drożdże, mleko, jogurt, mąka, jajka , olej, jabłka, cukier, cukier wanilinowy. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Bułka z masłem, serkiem hochland. 2. Herbata owocowa.	1. Bułka pszenna, masło, serek hochland . 2. Herbata owocowa, cukier.	laktoza gluten seler jajka	770,00 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 – laktoza (**alergia na białko mleka krowiego**), dwutlenek siarki : **składnik suszonych owoców**



Jadłospis

od dnia 10.09.2024 r. do dnia 16.09.2024 r.

Data	Śniadanie	Składniki	Obiad	Składniki	Podwieczorek	Składniki	Alergeny	Kalorie
10.09 Wt.	1. Bułka z masłem, polędwicą z drobiu i sałatą zieloną. 2. Herbata lipowa	1. Bułka pszenna, masło , polędwica drobiowa, sałata. 2. Herbata lipowa, cukier.	1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami. 2. Gulasz z kaszą, buraczki z chrzanem. 3. Herbata z cytryną.	1. Kalafior, ziemniaki, mąka, seler, śmietana , marchew, pietruszka, cebula, natka, sól. 2. Szynka surowa, kasza jęczmienna, mąka , olej, buraki, chrzan, ocet, cebula, czosnek, pieprz, papryka. 3. Woda, herbata, cytryna, cukier.	1. Kisiel owocowy. 2. Chrupki kukurydziane.	1. Mąka ziemniaczana, sok, cukier. 2. Chrupki kukurydziane.	laktoza gluten seler	840,00 kcal
11.09 Śr.	1. Weka z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem. 2. Mleko.	1. Weka pszenna, masło, jajka , szczypiorek. 2. Mleko .	1. Rosół z zacierką. 2. Leczo z kiełbasą i pieczywem. 3. Kompot.	1. Udko z drobiu, żeberka, zacierka, seler , marchew, pietruszka, cebula, pory, natka, sól. 2. Kiełbasa toruńska, papryka świeża, cukinia, olej, przecier pomidorowy, pietruszka, cebula, marchewka, pomidory, chleb mieszany, chleb ziarno . 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Wafle ryżowe z nutellą. 2. Herbata owocowa.	1. Wafle ryżowe, nutella. 2. Herbata owocowa, cukier.	laktoza gluten seler jajka	820,00 kcal
12.09 Czw.	1. Bułka z masłem, kabanosy z keczupem. 2. Herbata miętowa.	1. Bułki pszenne, masło , kabanosy, keczup. 2. Herbata miętowa, cukier.	1. Zupa krupnik. 2. Kotlet z drobiu, ziemniaki, sałatka z pomidorów i ogórków świeżych. 3. Woda z miętą i cytryną.	1. Udko z drobiu, żeberka, kasza jęczmienna, śmietana , pory, marchew, pietruszka, seler , cebula, natka, sól. 2. Ziemniaki, filet z kurczaka, jajka, mąka, bułka tarta , olej, ogórki świeże, pomidory, pieprz, czosnek, papryka. 3. Woda, mięta, cytryna, miód.	1. Śliwki. 2. Pierniczki.	1. Śliwki. 2. Pierniczki .	laktoza gluten seler jajka	905,00 kcal
13.09 Pt.	1. Kanapka z masłem, serem żółtym i pomidorem. 2. Kawa Inka.	1. Chleb ziarno, masło, ser żółty, pomidory . 2. Mleko, Inka , cukier.	1. Zupa selerowa z tartym ciastem. 2. Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty. 3. Kompot.	1. Seler, tarte ciasto, śmietana , groszek zielony, marchew, pietruszka, cebula, pory, natka, sól. 2. Ryba miruna , ziemniaki, jajka, mąka, bułka tarta , olej, kapusta kiszona, marchewka, cebula, pieprz, papryka. 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Jogurt fantazja. 2. Knopers.	1. Jogurt fantazja . 2. Knopers .	laktoza gluten seler Inka jajka ryba	950,00 kcal
16.09 Pn.	1. Płatki owsiane na mleku. 2. Kanapka z masłem i powidłem.	1. Płatki owsiane, mleko . 2. Chleb mieszany, masło , powidło.	1. Zupa grochowo-ziemniaczana z kiełbasą i pieczywem. 2. Ryż z truskawkami. 3. Kompot.	1. Groch omielony, kiełbasa toruńska, ziemniaki, chleb mieszany, chleb ziarno , marchewka, pietruszka, cebula, pory, seler , natka, sól, czosnek. 2. Ryż, truskawki, cukier, jogurt naturalny, masło, śmietana . 3. Woda, owoce mieszane, cukier.	1. Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym. 2. Herbata.	1. Weka pszenna, masło , pasztet drobiowy, ogórek kiszony. 2. Herbata, cukier.	laktoza gluten seler	810,00 kcal

Pogrubiczną 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**

