

Jadłospis od dnia 8 marca do dnia 21 marca 2019 r.

Dzień	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PIĄTEK 8.03.2019	Kakao na <u>mleku</u> , chleb <u>graham</u> (alergeny: <u>pszenica żyto, jęczmień</u>), <u>masło</u> , pasta <u>jajeczna</u> z rzodkiewką i szczypiorem.	Gruszka.	Zupa selerowa z ryżem (alergeny: <u>seler</u> , <u>białko mleka</u>), burgery z dorsza (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>białko mleka</u> , <u>jaja</u>), surówka z białej kapusty z jabłkiem i marchewką z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot owocowy.	Banan.
PONIEDZIAŁEK 11.03.2019	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , serdelki cielęce na gorąco (alergeny: <u>soja</u>), keczup.	Rodzynki.	Zupa z fasolki szparagowej (alergeny: <u>białko mleka</u> , <u>seler</u>), ryż z jabłkami i cynamonem z polewą <u>jogurtowo-waniliową</u> (alergeny: <u>białko mleka</u>). Woda z cytryną.	<u>Twarożek</u> z owocami.
WTOREK 12.03.2019	Płatki jaglane na <u>mleku</u> , bułka z ziarnami (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>żyto</u> , <u>jęczmień</u> , <u>sezam</u>), <u>masło</u> , <u>ser</u> żółty, ogórek świeży.	Jabłko.	Krem z marchewki z pomarańczą, cebulką, cynamonem, gulasz z indyka z cukinią, papryką, warzywami (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), kalafior z <u>masłem</u> , ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Kisiel owocowy, chrupki kukurydziane.
ŚRODA 13.03.2019	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta mięsno-warzywna z natką (alergeny: <u>seler</u>).	Słonecznik.	Zupa pomidorowa z makaronem (alergeny: <u>białko mleka</u> , <u>seler</u> , <u>pszenica</u>), kuleczki mielone duszone (alergeny: <u>jaja</u> , <u>pszenica</u>), surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot z wiśni.	Banan, mandarynka.
CZWARTEK 14.03.2019	Kakao na <u>mleku</u> , chleb <u>graham</u> (alergeny: <u>pszenica żyto, jęczmień</u>), <u>masło</u> , pasta <u>jajeczna</u> z awokado.	Kiwi.	Krupnik z kaszy jęczmiennej (alergeny: <u>jęczmień</u> , <u>seler</u> , <u>białko mleka</u>), kotlety schabowe panierowane (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), marchewka z groszkiem, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	<u>Jogurt</u> naturalny z truskawką i bananem.
PIĄTEK 15.03.2019	<u>Mleko</u> , <u>rogalik</u> maślany (alergeny: <u>pszenica</u>), <u>masło</u> , <u>twarożek</u> z miodem.	Żurawina.	Zupa wiejska z zacierką (alergeny: <u>seler</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), pulpety rybno-marchewkowe w sosie koperkowym (alergeny: <u>ryba</u> , <u>pszenica</u> , <u>jaja</u> , <u>seler</u>), bukiet warzyw z <u>masłem</u> , ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Jabłko, banan.
PONIEDZIAŁEK 18.03.2019	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , szynka z fileta, sałata.	Pestki dyni.	Zupa jarzynowa z natką (alergeny: <u>białko mleka</u> , <u>seler</u>), makaron z <u>twarogiem</u> i polewą z <u>jogurtu</u> i malin (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>białko mleka</u>). Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Kasza jaglana z cynamonem gotowana na soku jabłkowym z jabłkiem.
WTOREK 19.03.2019	Płatki <u>owsiane</u> na <u>mleku</u> , chleb <u>graham</u> (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>żyto</u> , <u>jęczmień</u>), <u>masło</u> , <u>ser</u> <u>mozzarella</u> , bazylija, pomidor.	Gruszka.	Barszcz czerwony z natką (alergeny: <u>białko mleka</u> , <u>seler</u>), pieczone udka w miodzie, surówka z <u>selerą</u> , marchwi i jabłka z <u>jogurtem</u> naturalnym, ziemniaki. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Banan.
ŚRODA 20.03.2019	Kawa na <u>mleku</u> , chleb <u>pszenno-żytni</u> , <u>masło</u> , pasta z indyka z warzywami (alergeny: <u>seler</u>).	Rodzynki.	Zupa ogórkowa z natką (alergeny: <u>białko mleka</u> , <u>seler</u>), pulpety drobiowe w sosie (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>jaja</u>), buraczki na ciepło, kasza jęczmienna. Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	<u>Twarożek</u> z brzoskwinią.

CZWARTEK 21.03.2019	Herbata owocowa, chleb <u>graham</u> (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>żyto</u> , <u>jęczmień</u>), <u>masło</u> , pasta <u>rybno-jajeczna</u> ze szczypiorkiem i rzodkiewką.	Jabłko.	Zupa kalafiorowa (alergeny: białko <u>mleka</u> , <u>seler</u>), spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym z ziołami (alergeny: <u>pszenica</u> , <u>seler</u>), Kompot z wiśni i czarnej porzeczki.	Kasza kukurydziana na <u>mleku</u> z musem owocowym.
------------------------	---	---------	---	--

Codziennie picie wody.

ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, migdały
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki