

# Jadłospis

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 31.03.2025	Zupa mleczna z kulkami wielozbożowymi czekoladowymi, weka pszenna z masłem (1,7,6,8) <b>kiwi</b>	Kalafiorowa z ryżem, koperkiem, zabelana Filet z indyka, makaron penne z pesto bazyliowym w sosie serowo-śmietanowym (1,9,7,3) lemoniada cytrynowa słodzona miodem naturalnym	Babka piaskowa czarno-biała (1,7) Herbatka czarna z syropem malinowym
Wtorek 01.04.2025	Buźeczka kajzerka, masło, pasta pomidorowa z makreli i twarogu, szczypiorek (1,7,4) Herbatka czarna z cytrynką <b>banan</b>	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,9,7) ziemniaki, nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych, mix sałat w sosie winegret z pestkami słonecznika (3,7,1) kompot owocowy	Koktajl Shreka na maślanec z truskawkami i szpinakiem Kule drożdżowo-serowe (7,3,1)
Środa 2.04.2025	Buźeczki maślane z masłem, dżemem truskawkowym 100% owoców, bez cukru(1,7) kakao naturalne (1) z mlekiem(7) <b>mandarynki</b>	Grycikowa na wywarze drobiowym z marchewką i pietruszką (1,9) placki ziemniaczane z sosem bolońskim, posypane serkiem Gouda, ogórek kiszony (1,3,7) soczek owocowy	Kisiel cytrynowy Wafle tortowe z kajmakiem (wyrób własny) (1,7,8,5)
Czwartek 3.04.2025	Chleb graham, mieszany, masło, kurczak gotowany Ogórek zielony, pomidor koktajlowy szpinak świeży (1,7,6) kakao naturalne (1) z mlekiem(7) <b>jabłko</b>	Barszcz czerwony z uszkami warzywnymi, kolorowymi (1,9) ziemniaki z koperkiem, mielone wieprzowe z pieca, mizeria z jogurtem greckim( 3,1,7) Kompot malinowy	Talerz owoców mix Chrupki kukurydziane Czekoladowe (8)
Piątek 4.04.2025	Chleb mieszany, masło, pasta jajeczna szczypiorek, kabanos wieprzowy, rzodkiewka(1,3,7) kawa zbożowa na mleku (1,7) <b>mus owocowo-warzywny</b>	Szczawiowo-ogórkowa z ziemniakami koperkiem, zabelana (1,9,7) Ryż na mleku z musem truskawkowym i bitą śmietaną (1,7) Kompot owocowy	Pizza z serem i keczupem (1,7,3) herbatka owoce lasu

Informacje dotyczące producentów i dostawców produktów żywnościowych dostępne są u pani intendenci.



Wzorową kuchnię wspierają:



# Jadłospis

## Alergeny występujące w jadłospisie:

1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	8	Orzechy tj. migdały, orzech laskowy, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie, i produkty pochodne
2	Skorupiaki i produkty pochodne	9	Seler zwyczajny i produkty pochodne
3	Jajka i produkty pochodne	10	Gorczyca i produkty pochodne
4	Ryby i produkty pochodne	11	Nasiona sezamu i produkty pochodne
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>
6	Soja i produkty pochodne	13	Łubin i produkty pochodne
7	Mleko i produkty pochodne	14	Mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kurkuma, papryka słodka, **sól o obniżonej zawartości sodu**, kucharek smak natury, świeże zioła, czosnek. Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.



Wzorową kuchnię wspierają:



# Jadłospis



Wzorową kuchnię wspierają:

