

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
21.04.2025 Poniedziałek		Święta Wielkanocne	
22.04.2025 Wtorek	Płatki owsiane/ 1/ z suszoną żurawiną na mleku/ 7/ 200ml, chleb słonecznikowy/ 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, szyneczka wieprzowa 20g, ser żółty/ 7/ 20g, ogórek kiszony 20g, papryka czerwona 20g, sałata lodowa 5g, kawa zbożowa inka / 1/ 200ml	Grochowa z ziemniakami i majerankiem na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki(masło7) 250ml, bułka weka / 1/ 50g z masłem / 7/ 10g, „pasta z tuńczyka / 4/ , jaj / 3/ i awokado z dodatkiem koperku/40g/-wyrób własny, rzodkiewka 20g, ogórek zielony 15g herbata miętowa 200ml, burak gotowany do gryzienia	„Kartoflak”-babka ziemniaczana / 1,3/ z cukinią 100g i dipem jogurtowym / 7/ z dodatkiem szczypiorku i twarożku/ 7/ 80g, marcheweczki baby na parze, napar z lipy 200ml <u>owoc-jabłko</u>
23.04.2025 Środa	Chleb orkiszowy/ 1/ 50g z masłem / 7/ 10g, sałata lodowa 5g, pomidor 20g, jajecznicza / 3/ na maselku/ 7/ ze świeżym szczypiorkiem 80g, herbata z miodem i cytryną 200ml, jabłuszka suszone	Fasolowa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki(masło7)200ml, pudding / 7/ z wiórkami kokosowymi i nasionami chia z musem z czarnej porzeczki 150g -wyrób własny, chrupki tygryski, słupki kalarepki do gryzienia	Makaron spaghetti / 1/ z sosem bolońskim(szynka wieprzowa, koncentrat pomidorowy)posypyany wiórkami sera żółtego / 7/ 100g/100g, słupki ogórka kiszzonego 60g, napar z meliski 200ml, <u>owoc-banan</u>
24.04.2025 Czwartek	Chleb orkiszowy/ 1/ 50g z masłem / 7/ 10g, twarożek / 7/ z ogórkiem zielonym i szczypiorkiem 40g-wyrób własny, papryka czerwona 20g , rzodkiewka 15g, herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ziemniakami zabieleną śmietaną/ 7/ na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki (masło7) 250ml, sok świeżo tłoczony(burak, marchew, jabłko) 150ml-wyrób własny, wafel ryżowy 1 szt	Potrąka z indyka z warzywami(cukinia, groszek, fasolka czerwona, marchew, papryka) 120g, kasza bulgur / 1/ 100g, surówka colesław 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, <u>owoc-melon</u>
25.04.2025 Piątek	Kasza manna na mleku/ 7/ , chleb razowy/ 1/ 50g z masłem / 7/ 10g schab duszony 20g-wyrób własny, rukola 5g, pomidor 20g, ogórek kiszony 15g, napój z lipy 200ml morela suszona 1 szt	Ryżanka na wywarze mięsno-warzywnym/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki 250ml, smothie bananowe na mleku owsianym/ 7/ z odrobiną kakao i miodu 150ml-wyrób własny, półoweczka rogalika maślanego/1,7/, słupki kalarepki do gryzienia	Kotlet rybny/ 1,3,4/ , ziemniaki z koperkiem 100g, surówka z pora z marchewką i jabłkiem z delikatnym dipem śmietanowym/ 7/ , herbata miętowa 200ml, <u>owoc-gruszka</u>

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEIR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)). Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**