

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
31.03.2025 Poniedziałek	Kasza manna na mleku/ 7/ 200ml, chleb słonecznikowy/ 1/ 50g , pasta majonezowa (kiełbasa krakowska sucha, majonez/ 3/ jaja/ 3/ , ser żółty/ 7/ 40g-wyrób własny ogórek kiszony 15g, papryka czerwona 20g, pestki dyni, herbata z cytryną/1/200ml	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki zabieleną śmietaną/ 7/ 250ml, połówka bułeczki maślanej/ 1,3,7/ z miodem naturalnym 50g/10g, napój owsiany 200ml, burak gotowany do gryzienia	Gyros drobiowy z fileta z indyka 60g z delikatnym sosem czosnkowym na jogurcie naturalnym/ 7/ 40g, ryż paraboliczny 100g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, marchewką i papryką z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek 60g, napój pomarańczowy 200ml, mix suszonych owoców
01.04.2025 Wtorek	Chleb pszenno-żytni/ 1/ 50g z masłem/ 7/ pomidorem 20g, sałata lodowa 5g jajecznicą na masełku/ 3,7/ ze świeżym szczypiorkiem 80g, kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml	Zupa ziemniaczana na wywarze z warzyw/ seler9/ z dodatkiem natki pietruszki/ masło7/ 250ml, serek waniliowy/ 7/ z mussem malinowym i borówkami-wyrób własny 120g, kalarepka do gryzienia	Pulpety mini z dorsza/ 1,3,4/ z warzywami 3 szt w kremowym sosie koperkowym z mascarpone / 1,7/ 60g, kasza bulgur / 1/ 100g, bukiet kolorowych warzyw na parze 60g, kompot wiśniowy 200ml, owoc-melon
02.04.2025 Środa	Bułka weka/ 1/ 50g masłem/ 7/ 10g twarożek z ogórkiem i koperkiem 40g-wyrób własny, słupki papryki do gryzienia 20g , rukola 5g, herbata malinowa 200ml, suszone jabłuszka	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw / 9/ z dodatkiem natki pietruszki/ masło7/ zabieleną śmietaną/ 7/ 18%, / 1/ z masłem/ 7/ szwedzki stół: ser kozi, szyneczka z fileta z indyka, feta, oliwki, pomidor, ogórek zielony, bawarka/ 7/ 200ml	Makaron łazankowy/ 1/ z kapustą kiszoną i mięsem wieprzowym (szynka wieprzowa) 200g, herbata rumiankowo-cytrynowa 200ml, owoc-banan
03.04.2025 Czwartek	Chleb razowy / 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, jarzynowa pasta kanapkowa z natką pietruszki 40g-wyrób własny, połówki rzodkiewki 20g, suszona morela 1 szt, napar z meliski 200ml	Ryżanka na wywarze z warzyw/ seler9/ z dodatkiem natki pietruszki 200ml, -wyrób własny 250ml, maślanka naturalna/ mleko7/ z truskawkami i bananem 150ml-wyrób własny, biszkopty/ 1,3,7/ b/c 2 szt, kalarepka do gryzienia	Kotlecik pożarski/ 1,3/ 70g z pieca, ziemniaki z koperkiem 100g, /60g, surówka z selera, marchewki, jabłka z dipem śmietanowym 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, owoc-jabłko
04.04.2025 Piątek	Kluski lane/ 1,3/ na mleku/ 7/ , chleb owsiany / 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, schab duszony 20g-wyrób własny ogórek kiszony 15g, pomidor 20g, sałata lodowa 5g, kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml	Zupa krem z marchewki z prażonymi ziarnami słonecznika na wywarze z warzyw / 9/ z dodatkiem grzanek czosnkowych / masło7/ bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ pasta z łososia wędzonego/4/awokado i fety/7/z dodatkiem koperku 40g-wyrób własny, papryka czerwona 20g , rzodkiewka 20g, herbata miętowa 200ml, owoc-mandarynka	Puszyste racuszki drożdżowe / 1,3,7/ z jabłkami 2 szt, polewa jogurtowo-waniliowa/ 7/ 50ml, burak gotowany na parze , lemoniada cytrynowa 200ml

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 wytluszczona 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.**