

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
30.03.2026 Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku/ 7 /z suszoną żurawiną, chleb wieloziarnisty/ 1 / z masłem/ 7 /, ser kozi w plasterkach, szyneczka wieprzowa, sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek kiszony, herbata z melisy	Brokułowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki/masło 7 /zabielana śmietaną/ 7 /, połówka bułeczki maślanej z masłem/ 1,3,7 / i miodem, kawa zbożowa/ 1 /, burak gotowany do gryzienia	Kaszotto/ 1 / z warzywami (por, pieczarki, papryka, cukinia, kukurydza) z dodatkiem fileta z indyka posypana wiórkami sera żółtego/ 7 /,słupki ogórka kiszonego, kompot wiśniowy, <u>owoc-mandarynka</u>
31.03.2026 Wtorek	Chleb słonecznikowy z masłem/ 1,7 /, jajecznica na masełku ze szczypiorkiem / 3,7 /,pomidor malinowy, rosłonka, rzodkiew biała, bawarka/ 7 /,morela suszona	Zupa meksykańska z fasolą czerwona, papryką pomidorami i makaronem/ 1 / na wywarze z warzyw z natką pietruszki, budyń waniliowy/ 1,7 /-wyrób własny z musem jagodowym i płatkami migdałowymi, słupki marcheweczki do gryzienia	Miruna w panierce z pieca/ 1,3,4 / ,puree ziemniaczane ,bukiet kolorowych warzyw na parze okraszane masełkiem/ 7 /,napój rumiankowo-cytrynowy <u>owoc-melon</u>
01.04.2026 Środa	Chleb graham/ 1 /z masłem / 7 /, humus z czerwonej soczewicy z prażonymi pestkami słonecznika z dodatkiem suszonych pomidorów -wyrób własny, ogórek zielony, rzodkiew biała ,herbata malinowa	Krupnik z kaszą jęczmienną/ 1 /i ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki, maślanka naturalna z malinami/ 7 /-wyrób własny ,borówka, wafel podplomyk 1 szt, burak gotowany do gryzienia	Pyzy z mięsem wieprzowym/ 1,3 / okraszane masełkiem/ 7 /,kapusta kiszona zasmażana, kompot wieloowocowy, <u>owoc-banan</u>
02.04.2026 Czwartek	Chleb pszenno-żytni / 1 / z masłem/ 7 /ser biały twarogowy z rzodkiewką i szczypiorkiem/ 7 / - wyrób własny, pomidorek koktajlowy, słupki papryki kolorowej, pestki dyni kakao/ 7 /	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym z dodatkiem natki pietruszki, pieczone jabłko z dodatkiem miodu, cynamonu i suszonej żurawiny, słupki marchewki do gryzienia	Kotlet mielony drobiowy/ 1,3 /,ziemniaki z koperkiem, surówka z selera/ 9 /,marchwi z dodatkiem rodzynek z sosem jogurtowym/ 7 /,napój z melisy, <u>owoc-pomarańcza</u>
03.04.2026 Piątek	Jaglanka na mleku/ 7 /,chleb orkiszowy/ 1 / z masłem/ 7 /, pasta z makreli wędzonej/ 4 / z dodatkiem koperku i kukurydzy -wyrób własny, ogórek zielony, rzodkiewka, kiełki, herbata miętowa	Żurek na naturalnym zakwasie z jajkiem/ 3 /, ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 /z majerankiem i koperkiem / masło /, pizzerinka drożdżowa/ 1 / z sosem pomidorowym, serem żółtym/ 7 / i pieczarkami, napój z dzikiej róży. kalarepka do gryzienia	Makaron z serem białym i polewą jogurtowo-truskawkową/ 1,7 /,marchew tarta z jabłkiem, ananasem ,lemoniada cytrynowa

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.**