

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
27.04.2026 Poniedziałek	Kasza jaglana na mleku /7/, chleb wieloziarnisty/1/ z masłem/7/, kiełbasa krakowska sucha ,ser kozi /7/,papryka czerwona, sałata lodowa, ogórek zielony, kawa zbożowa/1/	Pomidorowa z ryżem brązowym na wywarze z warzyw/9/ z dodatkiem natki pietruszki zabelana śmietaną/7/, pieczone jabłko z dodatkiem miodu i cynamonu 1 szt, słupki kalarepki do gryzienia	Pierś z fileta z indyka w panierce/1,3/, ziemniaki z koperkiem, surówka z selera/9/,marchwi z dipem jogurtowym/7/ z dodatkiem rodzynek marchew mini na parze okraszana masełkiem/7/, kompot z czerwonej porzeczki <u>owoc-melon</u>
28.04.2026 Wtorek	Bułka grahamka/1/z masłem/7/, jajecznicza na masełku/3,7/ze szczypiorkiem pomidor malinowy, rukola, rzodkiew biała, kakao/7/ morela suszona	Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/9/ z dodatkiem natki pietruszki(masło7) chałka drożdżowa z masełkiem/1,3,7/,napój owsiany, mix warzyw (kalafior, brokuł) na parze	Kluseczki leniwe/1,3,7/ okraszone masełkiem/7/-wyrób własny, sałatka owocowa(marchew, borówka, pomarańcza) z dodatkiem suszonej żurawiny, lemoniada cytrynowa
29.04.2026 Środa	Chleb słonecznikowy/1/z masłem/7/,pasta z makreli wędzonej/4/ z dodatkiem szczypiorku i kukurydzy -wyrób własny, papryka czerwona, ogórek zielony, kiełki, herbata rumiankowo-miętowa	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/9/z dodatkiem zielonej pietruszki(masło7) zabelana śmietaną/7/ budyń czekoladowy/1,7/ z musem z czarnej porzeczki i płatkami migdałowymi- wyrób własny burak gotowany do gryzienia	Makaron razowy /1/z mięsem mielonym(szynka wieprzowa) w sosie bolońskim/1/z dodatkiem ciecierzycy -wyrób własny ,posypyany wiórkami sera żółtego/7/,słupki ogórka kiszzonego, sok jabłkowo-gruszkowy <u>owoc-mandarynka</u>
30.04.2026 Czwartek	Kluski lane na mleku/1,3,7/chleb graham/1/z masłem/7/,pasztet drobiowy z warzywami bez pieczenia -wyrób własny ,pomidor malinowy, ogórek kiszony, roszonek, śliwka suszona, herbata z dzikiej róży	Zupa meksykańska z czerwoną fasolką, papryką, kukurydzą, pomidorami na wywarze warzywnym/9/ z dodatkiem natki pietruszki/masło7/, maślanka/7/ naturalna z płatkami owsianymi/1/ i owocami-wyrób własny, pieczywo chrupkie/1/, słupki marchwi do gryzienia	Ryba opiekana/1,3,4/, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty, marchwi, jabłka z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek, surówka z pora z dipem jogurtowym/7/ napój rumiankowo- miętowy <u>owoc-banan</u>
01.05.2026 Piątek		Dzień wolny	

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.**