



JADŁOSPIS OD 31.03.2025 r. DO 04.04.2025 r.

MENU BEZ DIETY	MENU DIETA BEZ-MLECZNA
<p>PONIEDZIAŁEK 31.03.2025 r. Śniadanie: Kakao na mleku. Pieczywo mieszane z masłem z serkiem topionym śmietankowym i kwaszonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;3;5;6;7;8;11 II Śniadanie: Banan; Obiad: Zupa zacierkowa; Kotlet schabowy; Ziemniaki; Marchewka z groszkiem; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;6;7;9;10;12; Podwieczorek: Bakoma Bio jogurt owocowy 140g.; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>	<p>PONIEDZIAŁEK 31.03.2025 r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z wędliną i kwaszonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;3;5;8;11 II Śniadanie: Banan; Obiad: Zupa zacierkowa; Kotlet schabowy; Ziemniaki; Marchewka z groszkiem; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;6;9;10;12; Podwieczorek: Bakoma Ave Vege jogurt roślinny o smaku mango 150g.; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>WTOREK 01.04.2025 r. Śniadanie: Kasza manna na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z pastą z tuńczyka i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;7;8;11 II Śniadanie: Pomarańcza; Obiad: Zupa wiejska z kielbasą; Kurczak pieczony; Ryż z warzywami; Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem; Kompot porzeczkowy. Alergeny: 1;2;3;5;6;7;9;10. Podwieczorek: Ciasto drożdżowe z kruszonką (własny wypiek); Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>WTOREK 01.04.2025 r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z pastą z tuńczyka i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Pomarańcza; Obiad: Zupa wiejska z kielbasą; Kurczak pieczony; Ryż z warzywami; Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem; Kompot porzeczkowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12; Podwieczorek: Ciasto drożdżowe z kruszonką (własny wypiek); Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>

<p>ŚRODA 02.04.2025 r. Śniadanie: Mleko do picia; Zapiekanki z masłem, wędliną, serem żółtym i czerwoną papryką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11. II Śniadanie: Gruszka; Obiad: Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami; Makaron z serem i musem truskawkowym; Kompot z aronii. Alergeny: 1;3;7;9;10;12; Podwieczorek: Bułka groszek z masłem z polędwicą sopocką i zielonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>ŚRODA 02.04.2025 r. Śniadanie: Zapiekanki z masłem roślinnym, wędliną i czerwoną papryką; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11. II Śniadanie: Gruszka; Obiad: Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami; Makaron z serem i musem truskawkowym; Kompot z aronii. Alergeny: 1;3;9;10;12; Podwieczorek: Bułka groszek z masłem roślinnym z polędwicą sopocką i zielonym ogórkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>CZWARTEK 03.04.2025 r. Śniadanie: Płatki gryczane na mleku; Pieczywo mieszane z masłem z twarogiem z rzodkiewką i szczypiorkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Mix owoców; Obiad: Zupa ogórkowa; Indyk duszony; Przecieraki; Surówka z buraczków z papryką i oliwą; Kompot truskawkowy. Alergeny: 1;3;5;7;6;9;10;12; Podwieczorek: Cymes soczek 100% owoców; Dieta podpłomyki orkiszowe bez cukru; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>	<p>CZWARTEK 03.04.2025 r Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym wędliną z rzodkiewką i szczypiorkiem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;4;5;6;8;11 II Śniadanie: Mix owoców; Obiad: Zupa ogórkowa; Indyk duszony; Przecieraki; Surówka z buraczków z papryką i oliwą; Kompot truskawkowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12; Podwieczorek: Cymes soczek 100% owoców; Dieta podpłomyki orkiszowe bez cukru; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>
<p>PIĄTEK 04.04.2025 r. Śniadanie: Bawarka do picia; Pieczywo mieszane z masłem z kiełbasą szynkową wieprzową i pomidorem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11. II Śniadanie: Owoc; Obiad: Zupa koperkowa z ryżem; Kotlet jajeczny; Ziemniaki; Surówka Colesław; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;4;7;9;10;12 Podwieczorek: Chleb wiejski z masłem z piersią indyczą pieczoną i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;7;8;11</p>	<p>PIĄTEK 04.04.2025 r. Śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem roślinnym z kiełbasą szynkową wieprzową i pomidorem; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11. II Śniadanie: Owoc; Obiad: Zupa koperkowa z ryżem; Kotlet jajeczny; Ziemniaki; Surówka Colesław; Kompot wieloowocowy. Alergeny: 1;3;5;6;9;10;12 Podwieczorek: Chleb wiejski z masłem roślinnym z piersią indyczą pieczoną i warzywami; Herbata owocowa. Alergeny: 1;5;6;8;11</p>

SMACZNEGO!!!

**LISTA ALERGENÓW wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności.**

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hubrydowe) i produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jajka i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) i produkty pochodne.
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.