

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK 14.04.2025 r.

I DANIE: (1,7,9)

- Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i kielbasą na wywarze warzywnym z natką pietruszki.

II DANIE: (1,3)

- Pierogi z mięsem omaszczone cebulką.
- Sałata lodowa z rzodkiewką, marchewką, papryką, kukurydzą, cebulą czerwoną, sosem ogrodowym.
- Kompot porzeczkowy.

WTOREK 15.04.2025 r.

I DANIE: (1,7,9)

- Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z kurczaka i jarzyn ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (1,3,7)

- Ziemniaki.
- Jajko sadzone.
- Fasolka szparagowa polana masłem i bułką tartą.
- Kompot wieloowocowy.

ŚRODA 16.04.2025 r.

I DANIE: (1,3,7,9)

- Żurek z ziemniakami, kielbasą i jajkiem na wywarze warzywnym ze śmietaną, koperkiem.

II DANIE: (1,7)

- Ryż.
- Schab w sosie.
- Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem.
- Kompot wiśniowo-agrestowy.

PRZERWA ŚWIĄTECZNA

ŚRODA 23.04.2025 r.

I DANIE: (1,7,9)

- Zupa kalafiorowa z kaszą manną na wywarze z kurczaka i jarzyn ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (3,7)

- Kluski śląskie omaszczone kielbaską.
- Surówka z kalarepy, ogórka zielonego, rzodkiewki.
- Kompot z czarnej porzeczki i agrestu.

CZWARTEK 24.04.2025 r.

I DANIE: (1,3,7,9)

- Zupa pieczarkowa krem z grzankami na wywarze z kurczaka i jarzyn ze śmietaną, natką pietruszki.

II DANIE: (1,3,4,7)

- Ziemniaki.
- Filet rybny zapiekany z serem.
- Surówka z kapusty kiszonej z marchewką, cebulką.
- Kompot wieloowocowy.

PIĄTEK 25.04.2025 r.

I DANIE: (1,9)

- Krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na wywarze z kurczaka i jarzyn z natką pietruszki.

II DANIE: (1,10)

- Makaron z sosem pomidorowo-mięsny.
 - Sałatka ogórkowo-paprykowa z marchewką, cebulą.
 - Kompot śliwkowy.
-

OZNACZENIE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy używane

do przygotowywania posiłków oraz pieczywo, gotowe produkty z mięsa,

sery żółte, jogurty, desery mleczne, wyroby cukiernicze i owoce suszone

mogą zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, orzechów, soi,

mleka, selera, gorczycy i sezamu.