

# Jadłospis

## JADŁOSPIS 10.03.- 14.03.2025

DZIEŃ	ŚNIADANIE	DRUGIE ŚNIADANIE	O B I A D	PODWIECZOREK
<b>P O N I E D Z I A Ł E K</b>	Mix kukurydziany z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, sałata, szynka drobiowa, pomidor, szczypiorek, herbata 1,6,7,	Owoce całodzienne, woda mineralna, herbatka owocowa	Barszcz biały z kiełbaską i ziemniakami, placki ziemniaczane, kompot 1,6,7,9	Tosty z szynką konserwową i serem żółtym, sos pomidorowy, mleko 1,3,6,7
<b>W T O R E K</b>	Pieczywo mieszane z masłem, ser biały, rzodkiewka, kakao 1,6,7	Owoce całodzienne, woda mineralna, herbatka owocowa	Zupa ogórkowa z ziemniakami na mięsie, kasza pęczak, gulasz z indyka, surówka wielowarzywna, kompot 1,6,7,9	Budyń śmietankowy, chrupki kukurydziane, herbatka owocowa 1,6,7,
<b>Ś R O D A</b>	Pieczywo mieszane z masłem, jajecznica z duszoną cebulką i kiełbaską, kawa mleczna 1,6,7	Owoce całodzienne, woda mineralna, herbatka owocowa	Krupnik z ziemniakami na mięsie, pyzy z mięsem i okrasą, kompot 1,3,6,7,9	Chałka z masłem i miodem, mleko 1,6,7,3
<b>C Z W A R T E K</b>	Pieczywo mieszane z masłem, kiełbaska szynkowa, papryka czerwona, ogórek zielony, kawa mleczna, 1,6,7	Owoce całodzienne, woda mineralna, herbatka owocowa	Zupa grochowa z ziemniakami na mięsie, naleśniki z serem białym, mus truskawkowy, kompot 1,3,6,7,9	Bułka angielska z masłem, makrela w pomidorach, mleko 1,6,7,4
<b>P I Ą T E K</b>	Pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, pomidor, szczypiorek, kawa mleczna, herbata 1,3,6,7	Owoce całodzienne, woda mineralna, herbatka owocowa	Zupa pomidorowa z ryżem na mięsie, ziemniaki, kotlet mielony, buraczki zasmażane, kompot 1,3,6,7,9	Ciasto ucierane z owocami i kruszonką, mleko, sok owocowy, 1,6,7

1. gluten, 2. Skorupiaki i pochodne, 3. Jaja i pochodne, 4. Ryby i pochodne, 5. Orzeszki ziemne i arachidowe, pr. pochodne, 6. Soja i pr. pochodne, 7. Mleko i pr. pochodne, 8. Orzechy/ migdały,

laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe,/ 9. Seler i pr. pochodne, 10. Nasiona sezamu i pochodne, 11. Łubin i pr. pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany.

Składniki poszczególnych potraw dostępne są w dokumentacji Systemu HACCP w dziale

Receptury dostępnym u p. Intendent.

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE