

Jadłospis

PONIEDZIAŁEK 2.06.2025

śniadanie: chleb mieszany i razowy z masłem^{1,2,6} pierś z indyka, papryka czerwona, ogórek świeży, makaron na mleku^{1,7}, napój: herbata z cytryną

obiad:

zupa: kompot z truskawek z makaronem

II danie: kotlet schabowy, frytki z ketchupem, surówka z sałaty lodowej, napój : mieta z cytryną

podwieczorek: chałka z dżemem, truskawki, napój: kawa inka

WTOREK 3.06.2025

śniadanie: chleb mieszany i razowy z masłem^{1,2,7} jajecznicą³, ser żółty⁷,

ogórek kiszony, marchewka, napój: herbata z cytryną, kawa inka

obiad:

zupa: barszcz ukraiński z ziemniakami

II danie: ryż z prażonym jabłuszkiem, napój: herbata owocowa

podwieczorek: kanapka z pasztetem z indyka, jogurt, winogrona, napój: herbata z cytryną

ŚRODA 4.06.2025

śniadanie: chleb mieszany i razowy z masłem^{1,2,6}, parówki z ketchupem, ser żółty⁷, połówki jajek, pomidorki koktajlowe, papryka kolorowa, ogórek małosolny, napój: herbata, kakao

obiad:

zupa: rosół z makaronem i natką pietruszki

II danie: polędwiczka wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego, napój: kompot owocowy

podwieczorek: kisiel, ciasteczka, truskawki

CZWARTEK 5.06.2025

śniadanie: chleb mieszany i razowy z masłem^{1,2,6} prawdziwie pieczona pierś z indyka, twarożek ze szczypiorkiem⁷, pomidor malinowy, marchewka do chrupania, napój: herbata z cytryną

obiad:

zupa: zalewajka z ziemniakami i kielbasą

II danie: łazanki z kapustą i pieczarkami, napój: lemoniada

podwieczorek: gofry z cukrem pudrem i truskawkami, napój: kakao

PIĄTEK 6.06.2025

śniadanie: chleb mieszany i razowy z masłem^{1,2,6} kulki z mlekiem, ser żółty⁷, rzodkiewka, ogórek zielony, napój: herbata z cytryną

obiad

zupa: marchewkowa z groszkiem ptysiowym

II danie: kotlet z ryby, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, napój: mieta z cytryną

podwieczorek: kanapka¹, z serkiem łaciatym, jabłko, napój: herbata

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą wystąpić w posiłkach:

Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies.

Jaja i produkty pochodne.

Ryby i produkty pochodne.

Orzeszki ziemne i produkty pochodne.

Soja i produkty pochodne.

Mleko i produkty pochodne.

Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe.

Seler i produkty pochodne.

Gorczyca i produkty pochodne

Nasiona sezamu i produkty pochodne.

Składniki poszczególnych potraw dostępne są w dokumentacji systemu HACCP w dziale „Opis produktu” u intendenta