

Jadłospis – wykaz składników

PONIEDZIAŁEK 05.05.2025r.

- Zupa: Węgierska z wołowiną, ziemniakami i kukurydzą (250ml):
woda, antrykot wołowy, ziemniaki, papryka, kukurydza (kukurydza, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy), marchew, pietruszka, **seler**, **seler naciowy**, cebula, por, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, papryka mielona słodka.
- II Danie: Makaron świderki z serem białym (200g) i polewą jogurtowo-owocową (50ml), posypyany prażonymi ziarnami słonecznika i dyni / dla alergików polewa na bazie jogurtu sojowego i makaron bezglutenowy:
makaron (semolina z **pszenicy** durum, woda), ser biały (**mleko**, kultury bakterii mlekowych), jogurt naturalny (**mleko**), śmietana 18% (**śmietanka**, żywe kultury bakterii), ananas, truskawki, nasiona słonecznika, nasiona dyni, cukier waniliowy, miód / makaron bezglutenowy (mąka kukurydziana), jogurt **sojowy** (baza **sojowa** [woda, obłuszczone ziarno soi], cukier, stabilizator-pektyny, wapń, regulatory kwasowości [cytryniany sodu, kwas cytrynowy], naturalny aromat, sól, przeciwutleniacze, witaminy: B12, D2, kultury jogurtowe).
- Marchewka do chrupania 0,5 szt.
Tłoczony sok z jabłek (200ml), woda

WTOREK 06.05.2025r.

- Zupa: Warzywna z fasolką szparagową i śmietaną 30% /dla alergików bez śmietany (250ml):
woda, fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, **seler**, śmietana 30% (**mleko**, karagen), cebula, por, natka pietruszki,
- II Danie: Leczo z kiełbasą, papryką, cukinią i pieczarkami (150g):
pomidory krojone (pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy), koncentrat pomidorowy (pomidory), kiełbasa śląska (mięso wieprzowe, mięso kurczaka, przyprawy naturalne, sól, cukier, substancja zagęszczająca karagen, azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), papryka, cukinia, pieczarki, cebula, czosnek, bazylia, oregano, papryka mielona słodka.
- Ryż z dodatkiem groszku (100g),
Gruszka ¼ szt.
Tłoczony sok z jabłek (200ml), woda

ŚRODA 07.05.2025r.

- Zupa: Rosół drobiowo - wołowy z makaronem/ dla alergików makaron bezglutenowy (250ml):
woda, udko z kurczaka, antrykot wołowy, makaron rosółowy (mąka **pszenna**, **jaja**, woda), marchew, pietruszka, **seler**, kapusta włoska, cebula, por, natka pietruszki, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy/ makaron bezglutenowy (mąka kukurydziana)
- II Danie: Udko z kurczaka pieczone w piecu konwekcyjnym (100g), ziemniaki z koperkiem i masłem klarowanym/ dla alergików bez masła (150g), surówka z tartych buraków, jabłek z oliwą z oliwek (85g):
buraki, jabłka, por, ocet jabłkowy (jabłka), oliwa z oliwek, miód.
- Pomarańcza ¼ szt.
Tłoczony sok z jabłek (200ml), woda (200ml)

CZWARTEK 08.05.2025r.

- Zupa: Krem z dyni ze śmietaną 30% i grzankami /dla alergików bez śmietany i grzanek (250ml):
woda, dynia, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, **seler**, śmietana 30% (**mleko**, karagen), cebula, por, lubczyk, grzanki (**mąka pszenna**, olej rzepakowy, serwatka w proszku z **mleka**, sól, cukier, drożdże, **jaja** w proszku, emulgator: lecytyna słonecznikowa).
- II Danie: Pulpety z karkówki wieprzowej (80g) w sosie śmietanowo-koperkowym (50ml)/ dla alergików w panierce bezglutenowej i bez sosu:
wieprzowina karkówka, **jaja**, bułka tarta (mąka **pszenna**, mąka **żytnia**, drożdże, woda, sól), kasza manna (**pszenica**), /bezglutenowa panierka (mąka kukurydziana, mąka z sorgo, sól, dekstroza), mąka jagłana, sos: woda, śmietana 18 % (**śmietanka**, żywe kultury bakterii), koperek, mąka ryżowa.
- Kasza gryczana (100g), surówka z kapusty pekińskiej, papryki, kukurydzy, rzodkiewki ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek (85g):
kapusta pekińska, papryka, kukurydza (kukurydza, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy), rzodkiewka, szczypiorek, ocet jabłkowy (jabłka), oliwa z oliwek.
- Gruszka ¼ szt.
Tłoczony sok z jabłek (200ml), woda (200ml)

PIĄTEK 09.05.2025r.

- Zupa: Kapitana Hook'a z kaszą jęczmienną, pęczak, łososiem, warzywami i śmietaną 30% / dla alergików bez śmietany i z ziemniakami (250ml):
woda, kasza jęczmienna, łosoś, marchewka, pietruszka, seler, śmietana 30% (mleko, karagen), cebula, por.
- II Danie: Jajo sadzone ze szczypiorkiem (55 g), ziemniaki tłuczone z koperkiem i masłem klarowanym/ dla alergików bez masła (150g),
gotowane na parze zielone szparagi (85g) z sosem cytrynowym (30ml):
szparagi zielone, sos: woda, śmietana 30% (mleko, karagen), cebula, cytryny.
Pomarańcza ¼ szt.
Tłoczony sok z jabłek (200ml), woda (200ml)

INFORMACJA DLA RODZICÓW: Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności