

Jadłospis 22-26 kwiecień 2024r.

PONIEDZIAŁEK	<p>II ŚNIADANIE Zupa mleczna z ryżem Składniki: <u>mleko</u> krowie UHT 3,2% tłuszczu, ryż biały</p> <p>OBIAD Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy Zupa grochowa Składniki: woda, ziemniaki, groch nasiona suche, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek Gulasz wieprzowy z kaszą bulgur Składniki: wieprzowina łopatka, marchew, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, typ 450, kasza bulgur (<u>pszenica</u>) Sałatka szwedzka Składniki: ogórek kiszony, cebula, olej rzepakowy, <u>gorczyca</u></p> <p>PODWIECZOREK Banan <i>Energia: 680 kcal, Białko: 2632 g, Tłuszcze:17,3 g, Węglowodany: 105,7 g</i></p>
WTOREK	<p>II ŚNIADANIE Herbata czarna Składniki: woda, cukier, herbata czarna Naleśniki z serem Składniki: ser twarogowy drobno mielony, woda, mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>, olej rzepakowy, <u>mleko</u> 2%, cukier, sól.</p> <p>OBIAD Rosół warzywny z makaronem Składniki: woda, marchew, makaron <u>pszenny</u> bezglutenowy, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Medaliony z kurczaka Składniki: mięso z piersi kurczaka bez skóry, ser gouda (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii), bułka tarta (<u>pszenica</u>), olej rzepakowy Ziemniaki gotowane Składniki: ziemniaki, sól biała Sałata masłowa z rzodkiewką, szczypiorkiem i śmietaną Składniki: sałata, rzodkiewka, szczypior, śmietana 18% (<u>mleko</u>)</p> <p>PODWIECZOREK Sok jabłkowo-wiśniowy 100 % 200ml <i>Energia: 715 kcal, Białko 28,3 g, Tłuszcze 20,7 g Węglowodany 101,7 g</i></p>
ŚRODA	<p>II ŚNIADANIE Herbata z miodem i cytryną Składniki: woda, miód pszczeły, cytryna, herbata czarna Kanapki z szynką wieprzową i rzodkiewką Składniki: bułka <u>pszenna</u>, szynka wieprzowa, gotowana, rzodkiewka, masło roślinne (<u>mleko</u>)</p> <p>OBIAD Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy Żurek z ziemniakami, kielbasą i jajkiem Składniki: woda, ziemniaki, kielbasa podwawelska, <u>jaja</u> kurze całe, marchew, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), zakwas na żurek (<u>żyto</u>), pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, chrzan, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz Ryż z brzoskwiniami i śmietaną Składniki: woda, ryż biały, brzoskwinia w syropie, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), cukier</p> <p>PODWIECZOREK Babeczki marchwiowe Składniki: marchew, <u>jaja</u> kurze całe, cukier, mąka <u>pszenna</u>, typ 450, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona, proszek do pieczenia (<u>pszenica</u>, <u>mleko</u>) <i>Energia: 705 kcal Białko 23,5 g, Tłuszcze 24,5 g, Węglowodany 98,6 g</i></p>

CZWARTEK	<p>II ŚNIADANIE</p> <p>Herbata owocowa Składniki: woda, cukier, herbata owocowa</p> <p>Kanapka z nutellą Składniki: bułka <u>pszenna</u>, <u>orzechy laskowe</u>, <u>mleko</u> krowie UHT 2% tłuszczu, miód pszczelej, kakao 16% proszek</p> <p>OBIAD</p> <p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pyłkowy</p> <p>Krupnik ryżowy Składniki: woda, ziemniaki, marchew, ryż biały, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, koperek, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Karkówka wieprzowa Składniki: mięso wieprzowe karkówka, cebula, pieprz, sól</p> <p>Ziemniaki gotowane Składniki: ziemniaki, sól biała</p> <p>Surówka z marchwi, jabłka i pora ze śmietaną Składniki: marchew, jabłko, por, jogurt grecki (<u>mleko</u>)</p> <p>PODWIECZOREK</p> <p>Galaretka owocowa Składniki: woda, galaretka owocowa, w proszku, gruszka, brzoskwinia <i>Energia: 655 kcal, Białko 24,9 g, Tłuszcze 18 g, Węglowodany 101,7 g</i></p>
PIĄTEK	<p>II ŚNIADANIE</p> <p>Płatki kukurydziane na mleku Składniki: <u>mleko</u> krowie, UHT 2% tłuszczu, mix płatków kukurydzianych, kakao, miód</p> <p>OBIAD</p> <p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> pyłkowy</p> <p>Barszcz czerwony Składniki: woda, ziemniaki, późne, burak, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, seler korzeniowy, por, koncentrat barszczu czerwonego (<u>seler</u>), natka pietruszki, sól biała, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Nuggetsy rybne (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony, 70% <u>mintaj</u>) (<u>pszenica</u>, <u>jaja</u>, <u>gorczyca</u>)</p> <p>Filety zapiekane z serem (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony, filety <u>rybne</u> 44%) (<u>pszenica</u>, <u>mleko</u>, <u>seler</u>, <u>laktoza</u>, <u>masło</u>, <u>serwatka</u>, może zawierać <u>skorupiaki</u>, <u>jaja</u>, <u>soje</u>, <u>gorczyce</u>)</p> <p>Frytki ziemniaczana karbowane (produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony)</p> <p>Kapusta kwaszona Składniki: kapusta biała, marchew, sól</p> <p>PODWIECZOREK</p> <p>Mus jabłkowo-owocowy 100g Składniki: puree jabłkowe 94%, puree bananowe 6%, witamina C <i>Energia: 686 kcal Białko: 24,9 g Tłuszcze: 18,7 g Węglowodany: 104,4 g</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez <u>podkreślenie</u>. ➤ Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: <u>zboża zawierające gluten</u>, <u>soja</u>, <u>ryby</u>, <u>orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe</u>, <u>orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia)</u>, <u>seler</u>, <u>gorczyca</u>, <u>nasiona sezamu</u>, <u>dwutlenek siarki i siarczan</u>, <u>łubin</u>, <u>mięczaki</u>. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. ➤ Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta. 	

SMACZNEGO