

Jadłospis 29-30 kwiecień 2024r.

PONIEDZIAŁEK	<p>II ŚNIADANIE Kasza manna z syropem malinowym Składniki: <u>mleko</u> krowie UHT, 2% tłuszczu, kasza manna (<u>pszenica</u>), maliny, cukier</p> <p>Obiad Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem Składniki: woda, ziemniaki, szczaw konserwowy, szpinak, mrożony, <u>jaja</u> kurze całe, marchew, śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie warzyno- pomidorowym Składniki: makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny, wieprzowina łopatka, marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty (<u>mleko</u>), olej rzepakowy</p> <p>Podwieczorek Banan <i>Energia: 719 kcal, Białko: 27,5 g, Tłuszcze: 17,4 g, Węglowodany: 115,8 g</i></p>
WTOREK	<p>II ŚNIADANIE Herbata owocowa Składniki: woda, cukier, herbata owocowa Kanapka z nutellą Składniki: bułka <u>pszenna</u>, <u>orzechy laskowe</u>, <u>mleko</u> krowie UHT 2% tłuszczu, miód pszczeły, kakao 16% proszek Twarożek straciatella Składniki: ser twarogowy półtłusty (<u>mleko</u>), jogurt grecki (<u>mleko</u>), czekolada mleczna (<u>soja</u>, <u>mleko</u>), cukier wanilinowy</p> <p>Obiad Chleb <u>pszenno-żytni</u> pytlowy Pomidorowa z makaronem Składniki: woda, makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny, koncentrat pomidorowy, 30%, marchew, śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz Pierogi z truskawkami i śmietaną Składniki: mąka <u>pszenna</u>, typ 500, truskawki, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), woda, <u>jaja</u> kurze całe, olej rzepakowy</p> <p>Podwieczorek Baton zbożowy (<u>pszenica</u>, <u>soja</u>, <u>mleko</u>, <u>orzechy</u>) <i>Energia: 679 kcal, Białko 19,9 g, Tłuszcze 20,4 g Węglowodany 105,3 g</i></p>
ŚRODA	Wolne
CZWARTEK	Wolne
PIĄTEK	Wolne
	<ul style="list-style-type: none">➤ Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez podkreślenie.➤ Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: <u>zboża zawierające gluten, soja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, 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