

# Jadłospis 29-30 kwiecień 2024r.

PONIEDZIAŁEK	<p><b>Chleb</b> pszenno-żytni pytlowy</p> <p><b>Zupa szczawiowo-szpinakowa z jajkiem</b> Składniki: woda, ziemniaki, szczaw konserwowy, szpinak, mrożony, <u>iaja</u> kurze całe, marchew, śmietana 18% (<u>mleko</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p><b>Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie warzywno- pomidorowym</b> Składniki: makaron <u>pszenny</u> bezglutenowy, wieprzowina łopatką, marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty (<u>mleko</u>), olej rzepakowy</p> <p><i>Energia: 639 kcal, Białko: 28,8 g, Tłuszcze: 17,7 g, Węglowodany: 93 g</i></p>
WTOREK	<p><b>Chleb</b> pszenno-żytni pytlowy</p> <p><b>Pomidorowa z makaronem</b> Składniki: woda, makaron <u>pszenny</u> bezglutenowy, 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</p> <p><b>Pierogi z truskawkami i śmietaną</b> Składniki: mąka <u>pszenna</u>, typ 500, truskawki, Śmietana 18% (<u>mleko</u>), woda, <u>iaja</u> kurze całe, olej rzepakowy</p> <p><b>Herbata owocowa</b> Składniki: woda, herbata owocowa</p> <p><b>Baton zbożowy musli</b> zawiera: <u>Orzechy</u> 36,5% (arachidowe, laskowe, migdały) produkty pochodzące ze zbóż 24-33 %, (płatki <u>owsiane</u>, mąka kukurydziana, mąka ryżowa), serwatka w proszku (z <u>mleka</u>), emulgator: lecytyny (z <u>soj</u>), Mąka 34 % (<u>pszenna</u> pełnoziarnista 25 %, kukurydziana, ryżowa)</p> <p><i>Energia:603 kcal, Białko 17.9 g, Tłuszcze 17.3 g Węglowodany 96,6 g</i></p>
ŚRODA	<p><b>Wolne</b></p>
CZWARTEK	<p><b>Wolne</b></p>
PIĄTEK	<p><b>Wolne</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez <u>podkreślenie</u>.</li> <li>➤ 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, tulin, mięczaki</u>. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.</li> <li>➤ Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.</li> </ul>	

**SMACZNEGO**