



Data	Śniadanie	Obiad	Uwagi
Poniedziałek 14.03.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , miód (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami na mięsie, kielbasie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka)(9,10) <u>Drugie danie:</u> kluski śląskie, sos pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (1,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	serek waniliowy
<b>Wtorek</b> <b>15.03.2022</b>	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , synka wieprzowa, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> rosół drobiowy z makaronem na jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka)(1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, kotlet z piersi z kurczaka, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i koperkiem(1,3,6,7,9), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Środa 16.03.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , kielbasa żywiecka, papryka czerwona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> krupnik z kaszy jęczmiennej na kurczaku i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (1,3,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, pieczona pałka z kurczaka, marchewka duszona z groszkiem (1,3,7,10), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
<b>Czwartek</b> <b>17.03.2022</b>	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , pasta <b>twarogowa</b> ze szczypiorkiem i rzodkiewką (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> barszcz ukraiński z <b>fasolą</b> i ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> pierogi z serem białym (1,3,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 18.03.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , <b>ser</b> żółty, sałata zielona (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> brokułowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, <b>ryba</b> duszona w warzywach ( <b>seler</b> , pietruszka, marchew, cebula) (1,3,4,9), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Poniedziałek 21.03.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , paszтет drobiowy, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> <b>grochowa</b> z ziemniakami na mięsie, jarzynach i kielbasie (marchew, <b>seler</b> , pietruszka) (6,7,9) <u>Drugie danie:</u> <b>kluski</b> śląskie z mięsem, surówka z białej kapusty z marchewką (1,3,6,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Wtorek 22.03.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , szynka drobiowa, pomidor (1,3,4,6,7)	<u>Zupa:</u> szpinakowa z zacierką na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,6,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, <b>jajko</b> w sosie majonezowo-chrzanowym, <b>sałatka z buraczków</b> (1,3,6), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	owoc
Środa 23.03.2022	<b>Bułka</b> kajzerka, <b>masło</b> , szynka wieprzowa, rzodkiewka (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka, <b>fasolka</b> szparagowa, <b>groszek</b> zielony, <b>brukselka</b> ), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> <b>makaron</b> zapiekany ze szpinakiem i kurczakiem (1,3,7), wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Czwartek 24.03.2022	<b>Bułka</b> zwykła, <b>masło</b> , kielbasa żywiecka, ogórek kiszony (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> pomidorowa z ryżem na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (1,3,7,9) <u>Drugie danie:</u> ziemniaki, <b>ryba smażona</b> , sałata zielona ze śmietaną (1,3,4,7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	
Piątek 25.03.2022	<b>Bułka</b> grahamka, <b>masło</b> , pasta rybna z cebulką i jajkiem (1,3,6,7)	<u>Zupa:</u> ogórkowa z ziemniakami na mięsie i jarzynach (marchew, <b>seler</b> , pietruszka), ze <b>śmietaną</b> (7,9) <u>Drugie danie:</u> ryż z polewą truskawkową (7), kompot wieloowocowy słodzony <b>miodem</b> naturalnym	soczek

\* z przyczyn niezależnych, Jadłospis może ulec zmianie

Intendent:

Kucharka:

ŻYCZYMY  
SMACZNEGO :-)



# 14 ALERGENÓW - SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN TJ. PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ, OWIES,  
ORKISZ

2.SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE

3.JAJA I PRODUKTY POCHODNE

4.RYBY I PRODUKTY POCHODNE

5.ORZESZKI ZIEMNE

6.SOJA I JEJ POCHODNE Z WYJĄTKIEM OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO

7.MLEKO I PRODUKTY POCHODNE

8.ORZECHY TJ.: MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE,  
ORZECHY NERKOWCA, PISTACJE

9.SELER I PRODUKTY POCHODNE

10.GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE

11.NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE

12. DWUTLENEK SIARKI

13.ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE

14.MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny mielony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka mielona, majeranek, lubczyk, bazylia, oregano, kwasek cytrynowy, czosnek granulowany ,cukier, sól morską, warzywa suszone

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie (przy każdym daniu numer alergenu).

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji