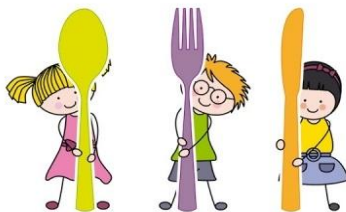


JADŁOSPIS 24.03.2025 – 28.03.2025



PONIEDZIAŁEK 24.03.2025

Żurek z kiełbasą **(A)** i ziemniakami 300 ml (*mleko, seler, jaja, gluten żytni, gluten pszeniczny*)

Pierogi z białym serem i borówkami 200 g (*mleko, jaja, gluten pszeniczny*)

Jogurt pitny (*mleko*) 100 g

Woda z cytryną 200 ml

WTOREK 25.03.2025

Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem i natką pietruszki 300 ml (*mleko, seler, gluten pszeniczny*)

Filet rybny z miruny w panierce 100 g z puree ziemniaczanymi 150 g (*gluten pszeniczny, jaja, mleko, ryba*)

Surówka: ogórki kiszzone, marchewka, cebula, oliwa z oliwek 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

ŚRODA 26.03.2025

Krupnik na skrzydełkach z indyka z kaszą jaglaną i natką pietruszki 300 ml (*seler, proso*)

Udka z kurczaka zapiekane 100 g z ziemniakami 150 g (*mleko*)

Mizeria: ogórki ze śmietaną 100 g (*mleko*)

Woda z cytryną 200 ml

CZWARTEK 27.03.2025

Zupa z zielonym groszkiem, ziemniakami i koperkiem 300 ml (*mleko, seler*)

Gulasz z indyka 120 g z kaszą gryczaną 150 g (*mleko, gryka*)

Papryka surowa w słupkach 100 g

Woda ze świeżą miętą i melisą 200 ml

PIĄTEK 28.03.2025

Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami i natką pietruszki 300 ml (*mleko, seler*)

Makaron z zielonym pesto, suszonymi pomidorami, serem parmezanem i oliwą z oliwek 250 g (*mleko, jaja, gluten pszeniczny, orzechy*)

Owoc – jabłko golden 1 szt.

Woda z cytryną 200 ml

W jadłospisie zaznaczono kursywą alergeny – zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2011.

W zakładzie używane są substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, które mogą dostać się do produktu gotowego na skutek reakcji krzyżowych..

A – zgodnie z podaną informacją przez producenta kiełbasa/boczek może zawierać: gluten, mleko, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczyn.

Z przyczyn niezależnych jadłospis może nieznacznie ulec zmianie.

