

(w jadłospisie mogą nastąpić zmiany, alergeny zaznaczono wytłuszczonym drukiem)

DATA	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
28.10.2024	Kaszka manna na mleku z siemieniem lnianym 250ml , pieczywo mieszane: kanapkowy, orkiszowy (mąka pszenna, żytnia , mąka orkiszowa, drożdże, sól) 30g , z masłem 5g, filet z indyka 20g, sałata lodowa, papryka czerwona, herbata malinowa Alergeny: 1,6,7,12	Porcja: Jabłka	Zupa kalafiorowa (woda, kurczak , kalafior, marchew, korzeń pietruszki, seler , przyprawy naturalne, śmietana , zielona pietruszka) Pieczeń rzymska w sosie jarzynowym (łopatka wieprzowa, jaja, bułka pszenna , cebula, przyprawy naturalne warzywa julienne, olej rzepakowy), ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego (ogórki naturalnie kiszone, oliwa, przyprawy naturalne), woda Alergeny: 1,3,7,9	Porcja: Kisiel (skrobia ziemniaczana, cytryna, cukier) z jogurtem naturalnym i owocami, krążki ryżowe (ryż brązowy, ziarna słonecznika), herbata z cytryną Alergeny:7
29.10.2024	Kakao na mleku 180ml, bułka grahamka (mąka grahamka, pszenna sól, drożdże) 40g z masłem 5g, pasta z pieczonej marchewki (wyrób własny: marchew, cebula, czosnek, oliwa z oliwek, czarnuszka) 15g, twarożek z ogórkiem i rzodkiewką (twaróg, jogurt naturalny , przyprawy, ogórek, rzodkiewki)10g, herbata miętowa Alergeny: 1,7	Porcja: Banany	Zupa ziemniaczana (woda, indyk , ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, seler , por, przyprawy naturalne) Gulasz wołowo jarzynowy (łopatka wołowa , warzywa julienne, olej rzepakowy, przyprawy naturalne), kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska, marchew, jabłko, oliwa, przyprawy naturalne), woda Alergeny:9	Porcja: Jogurt naturalny z miodem i owocami (jogurt naturalny : mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych, miód), herbata z dzikiej róży Alergeny:7
30.10.2024	Płatki jęczmienne na mleku z żurawiną 250ml, rogal (mąka pszenna , drożdże, sól) 40g z masłem 5g, jajko gotowane z sosem jogurtowym i szczypiorkiem, ogórki świeże, pomidory, herbata z cytryną Alergeny: 1,3,7	Porcja: Gruszki	Rosół z makaronem (woda, kurczak , indyk , marchew, korzeń pietruszki, seler , por, makaron 4 jajeczny- mąka pszenna, jaja , przyprawy naturalne) Pieczone pałka z kurczaka (pałka kurczaka , przyprawy naturalne, olej rzepakowy), ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty (czerwona kapusta, jabłko, oliwa, cytryna), woda Alergeny: 1,3,9	Porcja: Ciasto jesienne z jabłkiem (wypiek własny : mąka pszenna, jaja , olej rzepakowy, cukier, jabłka, cynamon), mleczko cynamonowe Alergeny:1,3,7
31.10.2024 DZIEŃ DYNI	Kawa zbożowa na mleku 180ml, pieczywo mieszane: kanapkowy, żytni (mąka pszenna, żytnia , drożdże, sól) 40g z masłem 5g, szynka gotowana 15g, mus z dyni, sałata, pomidory, herbata owocowa Alergeny: 1,6,7,12	Porcja: Marchew/jabłka	Krem z dyni (woda, dynia, ziemniaki, marchew, seler , por, czosnek, pomidor, mleko kokosowe, masło klarowane , przyprawy naturalne) Naleśniki z twarogiem i waniliową śmietanką (mąka pszenna, jaja, mleko , olej rzepakowy, twaróg półtłusty , cukier waniliowy, śmietana), woda Alergeny:1,3,7,9	Porcja: Koktajl dyniowy bazie maślanki (maślanka mrągowska : mleko, żywe kultury bakterii mlekowej, dynia), pałki kukurydziane (kasza kukurydziana), Alergeny:7