

JADŁOSPIS			DATA 15.11.2021 – 19.11.2021		
	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
poniedziałek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, serek grani (30g) 7, polędwica sopocka (20g), ogórek zielony (15g) Herbata biała bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Delikatna zupa ziemniaczana z pomidorami, mięskiem I majerankiem (300ml) 9	Ryż na mleku z domową prazona- gruszka I jabłkiem i prażonymi pestkami z dynisioecznika (300g) 7, woda niegazowana (200ml)	Owoc sezonowy (banan), chleb chrupki 1 szt. (1)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, pasta słonecznikowa		B/glut.: - B/mlecz.: -	B/glut.: - B/mlecz.: na mleku roślinnym	B/glut.: chlebek b/glutenowy B/mlecz.: -
wtorek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, pomarańczowa pasta z dyni, soczewicy i marchewki (30g), wędlina z indyka z ziołami (20g), Herbata żurawinowa bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Zupa porowa z zacierką na wywarze warzywnym (300ml) 1,3,7,9	Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym (150g) 9, kasza jęczmienna peczak (150g) 1, kapusta zasmażana (80g) 1,7, woda niegazowana (200ml)	Jogurt naturalny z mussem wiśniowym i płatkami kukurydzianymi (150g) 7
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna,		B/glut: zacierka b/glutenowa B/mlecz.: śmietanka roślinna*	B/glut: kasza jaglana, kapusta gotowana na ciepło z zasmażką b/glutenową B/mlecz.: kapusta gotowana na ciepło z zasmażką b/glutenową	B/glut: B/mlecz.: jogurt roślinny*
środa	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, ser królewski (20g) 7, szynka kajzerkowa z ziołami (20g), pomidor, roszonek, kiełki (30g) Herbata ziołowa bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Kapuśniak z kaszą gryczaną białą na wywarze warzywnym (300ml) 9	Kotlet jajeczny z dodatkiem kalafiora (100g) 1,3, ziemniaki gotowane z olejem rzepakowym (150g), duszona marchewka z groszkiem (80g) woda niegazowana (200ml)	Grasini – wyr. wł. (1 szt.) 1,3, dip warzywny z suszonymi pomidorami (20ml)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, tofu ziołowe 6		B/glut: - B/mlecz.: -	B/glut: B/mlecz.:	B/glut: grassini b/glutenowy B/mlecz.:
czwartek	Płatki owsiane z grzyczanymi na mleku z suszoną żurawiną (250ml) 1,7,12 Pieczywo żytnie (50g) 1, masło (5g) 7, dżem porzeczkowy niskosłodzony 100% (20g) Herbata malinowa bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Krem brokułowy z mlekiem na wywarze warzywnym z grzankami (300ml) 1,7,9	Indyk w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem (250g) 9, makaron świderki z oliwą (150g) 1,3, woda niegazowana (200ml)	Bułeczka ze słonecznikiem (25g) z masłem (3g), owoc sezonowy
	B/glut.: płatki owsiane b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna,		B/glut: grzanki b/glutenowe B/mlecz.: mleko roślinne*	B/glut: makaron b/glutenowy B/mlecz.:	B/glut: bułka b/glutenowa B/mlecz.: Margaryna 100% roślinna
piątek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, Pasta z makreli i sera z dodatkiem warzyw – wyr. wł. (35g) 3,4,7, filet drobiowy (20g), Herbata z melisy bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Zupa pomidorowa z ryżem i świeżym lubczykiem na wywarze warzywnym (300ml) 9	Pierogi z mięskiem I maselkiem (220g) 1,3, karotka do chrupania (80g) woda niegazowana (200ml)	Mleko waniliowe (200ml) 7, małe jabłko (1 szt.)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, pasta jajeczna z makrelą 3,4		B/glut: - B/mlecz.: -	B/glut: Pierogi bezglutenowe z mięskiem I maselkiem g) 1,3,7 B/mlecz.: z margaryną roślinną	B/glut: B/mlecz.: mleko roślinne waniliowe*

Liczbą oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 (lista alergenów zamieszczona obok); Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian do jadłospisu

\*Wykorzystywane mleka roślinne: kokosowe 8 / owsiane 1 / sojowe 6 / jaglane; jogurty roślinne: sojowy 6/ kokosowy 8; śmietanka roślinna: sojowa 6 / ryżowa / kokosowa 8