

JADŁOSPIS			DATA: 22.11.2021 – 26.11.2021		
	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
poniedziałek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7,serek typu almette (30g) 7, szynka drobiowa z ziołami (20g)karotka do chrupania (15g) Herbata biała bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Kolorowy kociołek z mięsem mieszanym, ziemniakami i lubczykiem (300ml) 9	Łazanki z kapustą kiszoną, białą, cebulką i okrasą (300g) 1,3, woda niegazowana (200ml)	Ciasto jogurtowe z brzoskwinia – wyr. wł. (50g) 1,3,7,
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe		B/glut: -	B/glut: makaron b/glutenowy	B/glut: ciasteczka b/glutenowe z owocem
	B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, ser wegański		B/mlecz.: -	B/mlecz.: -	B/mlecz.: ciasto cytrynowe z owocem 1,3,
wtorek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7,pasta jajeczna ze szczypiorkiem i rzodkiewką (35g) 3,10, wędlina domowa z kurczaka (20g) Herbata żurawinowa bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Krem kukurydziano-dyniowy z prażonymi pestki słonecznika na wywarze warzywnym z grzankami (250ml) 1,7,9	Eskalopki z indyka pieczone z ziołami, sos własny (120g) 9, ryż basmati (150g), mix warzyw (brokuł, kalafior, fasolka żółta szparagowa) na parze z oliwą ziołową (80g), woda niegazowana (200ml)	Kaszka manna na mleku z sosem owocowym (150g) 1,7,
	B/glut.: pieczywo b/glutenowex B/mlecz.: margaryna 100% roślinna,		B/glut: grzanki b/glutenowe B/mlecz.: śmietanka roślinna*	B/glut: - B/mlecz.: -	B/glut: kaszka kukurydziana B/mlecz.: na bazie mleka roślinnego*
środa	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, krajanka twarogowa (30g) 7, szynka wieprzowa (20g), papryka, ogórek kiszony, kiełki (30g) Herbata owoce leśne bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Rosół z warzywami I makaronem na wywarze warzywnym (300ml) 1,3,9	Miruna w panierce z dodatkiem płatków jaglanych (80g) 1,3,4, ziemniaki gotowane z olejem rzepakowym (150g), surówka z marchewki (80g) 12,woda niegazowana (200ml)	Mleko (200ml) 7, banan (1/2 szt.)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe		B/glut: makaron b/glutenowy	B/glut: panierka b/glutenowa	B/glut: -
	B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, tofu naturalne w kostce 6		B/mlecz.: -	B/mlecz.: -	B/mlecz.: mleko sojowe 6
czwartek	Kakao cynamonowe na mleku (250ml) 7 Pieczywo żytnie (50g) 1, masło (5g) 7, dżem truskawkowy niskosłodzony 100% (20g), rolada biała parzona (20g)	Owoc sezonowy (100-150g)	Zupa wielowarzywna z kalarepą,ryżem i śmietanką na wywarze warzywnym (300ml) 7,9	Pieczeń rzymska w sosie własnym (120g) 1,3,9, kasza bulgur (150g) 1, sałatka z buraczków I jabłka (80g), woda niegazowana (200ml)	Ogórek zielony, gruszka (100-150g), wafle ryżowe (1 szt.)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, mleko roślinne*		B/glut: - B/mlecz.: śmietanka roślinna*	B/glut: pieczeń b/glutenowa 3,9, kasza gryczana biała B/mlecz.: -	B/glut: - B/mlecz.: -
piątek	Chleb żytni, baltonowski, graham (70g) 1, masło (7g) 7, sałatka z pomidorów ze świeżą bazylią i sosem jogurtowo-śmietanowym (60g) 7, pasztet drobiowy – wyr. wł. (30g) 1,3,9 Herbata z melisy bez cukru (200ml)	Owoc sezonowy (100-150g)	Barszcz ukraiński z z brukselką, ziemniakami, fasolą i natką pietruszki na wywarze miesnym (300ml) 7,9	Placuszki z dynią z dodatkiem mąki graham i cukrem pudrem (250g) 1,3,7, woda niegazowana (200ml)	Koktajl porzeczkowo-malinowy z kefirem (150ml) 1, chrupki kukurydziane (3g)
	B/glut.: pieczywo b/glutenowe, pasztet b/glutenowy B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, sałatka pomidorowa w sosie winegret 10		B/glut: - B/mlecz.: mleko roślinne*	B/glut: na bazie mąki b/glutenowej B/mlecz.: na bazie mleka roślinnego*	B/glut: - B/mlecz.: na bazie mleka roślinnego*
	Liczba 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				