

**JADŁOSPIS**

**DATA: 18.11.2024 – 22.11.2024**

	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>		<b>PODWIECZOREK</b>
poniedziałek	Chleb żytni, baltonowski, graham 1, masło 7, serek typu Almette z ziołami 7, szynka drobiowa, karotka do chrupania, herbata biała bez cukru	Owoc sezonowy	Kolorowy kociołek z mięsem mieszanym, ziemniakami i lubczykiem 9	Łazanki z kapustą kiszoną, białą, cebulką i okrasą 1, woda niegazowana	Banan, chrupki kukurydziane
	<b>B/glut.: pieczywo b/glutenowe</b> <b>B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, ser wegański 8</b>		<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: -</b>	<b>B/glut: makaron b/glutenowy</b> <b>B/mlecz.: -</b>	<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: -</b>
wtorek	Chleb żytni, baltonowski, graham 1, masło 7, jajko gotowane na twardo 3, majonez 3,9,10, wędlina domowa z kurczaka, herbata żurawinowa bez cukru	Owoc sezonowy	Krem marchewkowy z blendowanymi pestkami dyni na wywarze warzywnym z grzankami 1,7,9	Eskalopki z indyka pieczone z ziołami, sos własny 9, kasza jęczmienna na sypko 1, mix warzyw (brokuł, kalafior, marchew) na parze z oliwą ziołową, woda niegazowana	Kaszka manna na mleku z sosem owocowym 1,7,
	<b>B/glut.: pieczywo b/glutenowe</b> <b>B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, humus 6,8,9,10,11</b>		<b>B/glut: grzanki b/glutenowe</b> <b>B/mlecz.: śmietanka roślinna*</b>	<b>B/glut: kasza gryczana biała</b> <b>B/mlecz.: -</b>	<b>B/glut: kaszka kukurydziana na mleku 7</b> <b>B/mlecz.: kaszka manna na napoju roślinnym*1</b>
środa	Chleb żytni, baltonowski, graham 1, masło 7, pasta z sera feta i pomidorów 7, mix sałat, oliwki, szynka drobiowa, herbata owoce leśne bez cukru	Owoc sezonowy	Rosół z makaronem nitka i warzywami 1,9	Koreczki rybne ,4, ryż paraboliczny na sypko, surówka z marchewki, woda niegazowana	Maślanka owocowa 7; wafle kukurydziane
	<b>B/glut.: pieczywo b/glutenowe</b> <b>B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, tofu naturalne w kostce 6</b>		<b>B/glut: rosół z makaronem bezglutenowym 9</b> <b>B/mlecz.: -</b>	<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: -</b>	<b>B/glut</b> <b>B/mlecz.: jogurt roślinny*</b>
czwartek	Kawa Inka na mleku 7 pieczywo żytnie 1, masło 7, dżem porzeczkowy niskosłodzony 100%), krajanka twarogowa 7	Owoc sezonowy	Zupa wielowarzywna z kalarepą, ryżem i śmietanką na wywarze warzywnym 7,9	Pieczeń z mięsem i warzywami 1,3,9, ziemniaki puree z koperkiem 7, sałatka z buraczków i jabłka, woda niegazowana	Ogórek zielony, gruszka, wafle ryżowe
	<b>B/glut.: pieczywo b/glutenowe</b> <b>B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, kawa Inka na napoju roślinnym*, ser wegański 8</b>		<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: śmietanka roślinna*</b>	<b>B/glut: pieczeń bezglutenowa 3,9</b> <b>B/mlecz.: pieczeń z siemieniem lnianym 1,9 puree z margaryną roślinną</b>	<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: -</b>
piątek	Chleb żytni, baltonowski, graham 1, masło 7, pomidor, ser żółty 7, pasztet drobiowy – wyr. wł.1,3,9herbata z melisy bez cukru	Owoc sezonowy	Barszcz ukraiński z ziemniakami fasolą i natką pietruszki na wywarze mięsny 7,9	Naleśniki z serem i owocami 1,3,7, woda niegazowana	Smoothie malinowe ze szpinakiem, krakersy 1
	<b>B/glut.: pieczywo b/glutenowe, pasztet b/glutenowy 3,9</b> <b>B/mlecz.: margaryna 100% roślinna, pasztet 1,9, ser wegański 8</b>		<b>B/glut: -</b> <b>B/mlecz.: barszcz z napojem roślinnym*9</b>	<b>B/glut: naleśniki na bazie mąki b/glutenowej 3,7</b> <b>B/mlecz.: naleśniki na bazie napoju roślinnego* z żóltkami jaj 1</b>	<b>B/glut: krakersy bezglutenowe</b> <b>B/mlecz.: -</b>

Liczba oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 (lista alergenów zamieszczona obok); Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian do jadłospisu wykorzystywane napoje roślinne: kokosowe 8 / owsiane 1 / sojowe 6 / jaglane; jogurty roślinne: sojowy 6/ kokosowy 8; śmietanka roślinna: sojowa 6 / ryżowa / kokosowa 8. Wykorzystywany makaron w jadłospisach jest bez jaj.

