

JADŁOSPIS TRADYCYJNY



| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|--------------|--|--|---|
| Poniedziałek | Chleb graham (35g),szynka gotowana (15g)masło(5g), ogórek kiszony (10g), twarożek (10g) Herbata owocowa (150ml) | Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) Makaron penne (100g), kęski z kurczaka w sosie brokułowym (80/30g), sałatka z czerwonej kapusty (70g) Kompot owocowy(150ml) | Pieczywo chrupkie (gryczane, kukurydziane lub ryżowe) (20g) Serek homogenizowany naturalny (wyrób własny) (50g) Herbata rumiankowa (150ml) |
| Alergeny | 1,7 | 1, 7, 9 | 1, 3, 7 |
| Wtorek | Chleb orkiszowy(35g), masło (5g)), ser żółty (15g) , rzodkiewka (10g), Herbata malinowa (150ml) | Zupa jarzynowa z ziemniakami (250ml) Zrazik drobiowy w kremowym sosie śmietanowym (80/30g), kasza bulgur (100g), fasolka szparagowa na ciepło (70g) Kompot owocowy (150ml) | Pieczywo pszenne (35g) pasta mięsno – jarzynowa (wyrób własny) (20g), papryka (15g), Herbata z cytryną(150ml) |
| Alergeny | 1, 3, 7, | 9,1,3,7 | 7,1,5 |
| Środa | Chleb pszenny (35g), masło(5g), ser kanapkowy - krajanka (30g), papryka (15g), Kawa zbożowa (150ml) | Zupa pomidorowa z makaronem (250ml) Kopytka ziemniaczane (100g), gulasz wieprzowy (120g), mieszanka królewska – brokuł , kalafior , marchew (70g) Kompot owocowy (150ml) | Koktajl marchewkowy na jogurcie naturalnym (150ml)(wyrób własny) Chrupki kukurydziane (20g) |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 7 | 1,7 |

JADŁOSPIS TRADYCYJNY

| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|----------|--|---|--|
| Czwartek | Kukurydzianka na mleku (200ml) Chleb staropolski(35g), masło(5g), ser żółty (15g), sałata masłowa (5g) Bawarka (150ml) | Zupa krem z buraka z grzankami (250ml/30g) Stek wieprzowy mielony (80g), ziemniaki(100g), sałatka z kapusty białej (70g) Kompot owocowy (150ml) | Ciasteczka kruche (60g) Kisiel owocowy (150ml) Herbata owocowa (150ml) |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 9,7, | 1, 7, |
| Piątek | Chleb mieszany (35g), masło (5g), serek wiejski (20g), pomidor (10g) Kakao na mleku (150ml) | Zupa krupnik z kaszą pęczak (250ml) Makaron z serem i cynamonem (170g) Kompot owocowy (150ml) | Angielka (35g), pasta jajeczna (30g)(wyrób własny), ogórek kiszony (10g) Herbata z miodem (150ml) |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 7, 9,4 | 1, 7,3 |

Owoce i warzywa mogą się zmieniać w zależności od sezonu. Kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie wynikających z przyczyn niezależnych. Zupy gotowane są na wywarze mięsny.

JADŁOSPIS BEZMIĘŚNY



| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|---------------------|---|---|--|
| Poniedziałek | Chleb graham (35g),szynka wegańska (15g)masło roślinne(5g), ogórek kiszony (10g), pasta warzywna (10g) Herbata owocowa (150ml) | Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) Makaron penne (100g), kąski z batata w sosie brokurowym (80/30g), sałatka z czerwonej kapusty (70g) Kompot owocowy(150ml) | Pieczywo chrupkie (gryczane, kukurydziane lub ryżowe) (20g) Jogurt naturalny wegański (50g) Herbata rumiankowa (150ml) |
| Alergeny | 1,7 | 1, 7, 9 | 1, 3, 7 |
| Wtorek | Chleb orkiszowy(35g) , masło roślinne (5g), ser żółty wegański (15g) , rzodkiewka (10g), Herbata malinowa (150ml) | Zupa jarzynowa z ziemniakami (250ml) Roślinne kotlety w kremowym sosie śmietanowym (80/30g), kasza bulgur (100g), fasolka szparagowa na ciepło (70g) Kompot owocowy (150ml) | Pieczywo pszenne (35g) ,pasta jarzynowa (wyrób własny) (20g), papryka (15g), Herbata z cytryną(150ml) |
| Alergeny | 1, 3, 7, | 9,3,7 | 7,1,5 |
| Środa | Chleb pszenny (35g), masło roślinne (5g), mozzarella wegańska (30g), papryka (15g), Kawa zbożowa (150ml) | Zupa pomidorowa z makaronem (250ml) Kopytka ziemniaczane (100g), gulasz z tofu i warzywami (120g), mieszanka królewska – brokuł , kalafior , marchew (70g) Kompot owocowy (150ml) | Koktajl marchewkowy na jogurcie wegańskim (150ml) (wyrób własny) Chrupki kukurydziane (20g) |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 7 | 1,7 |

JADŁOSPIS BEZMIĘSNY

| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|----------|--|---|---|
| Czwartek | <p>Kukurydzianka na mleku roślinnym (200ml)</p> <p>Chleb staropolski(35g), masło roślinne(5g), ser żółty wegański (15g), sałata masłowa (5g)</p> <p>Bawarka na mleku roślinnym (150ml)</p> | <p>Zupa krem z buraka z grzankami (250ml/30g)</p> <p>Stek roślinny (80g), ziemniaki(100g), sałatka z kapusty białej (70g)</p> <p>Kompot owocowy (150ml)</p> | <p>Ciasteczka kruche (60g)</p> <p>Kisiel owocowy (150ml)</p> <p>Herbata owocowa (150ml)</p> |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 9,7, | 1, 7, |
| Piątek | <p>Chleb mieszany (35g), masło roślinne (5g), serek topiony wegański(25g), pomidor (10g)</p> <p>Kakao na mleku roślinnym (150ml)</p> | <p>Zupa krupnik z kaszą pęczak (250ml)</p> <p>Makaron z warzywami i tofu (170g)</p> <p>Kompot owocowy (150ml)</p> | <p>Angielka (35g), pasta jajeczna (30g)(wyrób własny), ogórek kiszony (10g)</p> <p>Herbata z miodem (150ml)</p> |
| Alergeny | 1, 7 | 1, 3, 7, 9 | 1, 7,3 |

Owoce i warzywa mogą się zmieniać w zależności od sezonu. Kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie wynikających z przyczyn niezależnych. Zupy gotowane są na wywarze mięsny.



JADŁOSPIS BEZMLECZNY

| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|---------------------|---|--|--|
| Poniedziałek | Chleb graham (35g),szynka gotowana (15g) masło roślinne (5g), ogórek kiszony (10g), pasta warzywna (10g) Herbata owocowa (150ml) | Zupa ogórkowa z ryżem (250ml) Makaron penne (100g), kęski z kurczaka w sosie brokułowym (80/30g), sałatka z czerwonej kapusty (70g) Kompot owocowy(150ml) | Pieczycwo chrupkie (gryczane, kukurydziane lub ryżowe) (20g) Jogurt naturalny wegański (50g) Herbata rumiankowa (150ml) |
| Alergeny | 1, | 1, 9, | 1, 3, |
| Wtorek | Chleb orkiszowy(35g), masło roślinne (5g)), ser żółty wegański (15g) , rzodkiewka (10g), Herbata malinowa (150ml) | Zupa jarzynowa z ziemniakami (250ml) Zrazik drobiowy w kremowym sosie pietruszkowym (80/30g), kasza bulgur (100g), fasolka szparagowa na ciepło (70g) Kompot owocowy (150ml) | Pieczycwo pszenne (35g) pasta mięsno – jarzynowa (wyrób własny) (20g), papryka (15g), Herbata z cytryną(150ml) |
| Alergeny | 1, 3, | 9,,1 | 7,1,5 |
| Środa | Chleb pszenny (35g), masło roślinne (5g), mozarella wegańska (30g), papryka (15g), Kawa zbożowa (150ml) | Zupa pomidorowa z makaronem (250ml) Kopytka ziemniaczane (100g), gulasz wieprzowy (120g), mieszanka królewska – brokuł , kalafior , marchew (70g) Kompot owocowy (150ml) | Koktajl marchewkowy na jogurcie wegańskim (150ml) (wyrób własny) Chrupki kukurydziane (20g) |
| Alergeny | 1, 4, | 1, 3, | 1, |

TYDZIEŃ I BEZMLECZNY



| DZIEŃ | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|----------|--|---|--|
| Czwartek | Kukurydzianka na mleku roślinnym (200ml) Chleb staropolski(35g), masło roślinne(5g), ser żółty wegański (15g), sałata masłowa (5g) Bawarka na mleku roślinnym(150ml) | Zupa krem z buraka z grzankami (250ml/30g) Stek wieprzowy mielony (80g), ziemniaki(100g), sałatka z kapusty białej (70g) Kompot owocowy (150ml) | Ciasteczka kruche (60g) Kisiel owocowy (150ml) Herbata owocowa (150ml) |
| Alergeny | 1, | 1, 3, 9, | 1, |
| Piątek | Chleb mieszany (35g), masło roślinne (5g), serek topiony wegański(25g), pomidor (10g) Kakao na mleku roślinnym (150ml) | Zupa krupnik z kaszą pęczak (250ml) Makaron z warzywami i tofu (170g) Kompot owocowy(150ml) | Angielka (35g), pasta jajeczna (30g)(wyrób własny), ogórek kiszony (10g) Herbata z miodem (150ml) |
| Alergeny | 1, | 1, 3, , 9, 4 | 1, ,3 |

Owoce i warzywa mogą się zmieniać w zależności od sezonu. Kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie wynikających z przyczyn niezależnych. Zupy gotowane są na wywarze mięsny.



ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, **2** – Skorupiaki i produkty pochodne

3 – Jaja i produkty pochodne, **4** – Ryby i produkty pochodne, **5** – Orzeszki ziemne (arachidowe)

6 – Soja i produkty pochodne, **7** – Mleko i produkty pochodne, **8** – Orzechy, **9** – Seler i produkty pochodne

10 – Gorczyca i produkty pochodne, **11** – Nasiona sezamu i produkty pochodne

12 – Dwutlenek siarki, **13** – Łubin, **14** – Mięczaki