****

**JADŁOSPIS OD 10.02.2025-14.02.2025**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATA/DZIEŃ TYGODNIA** | **I ŚNIADNIE** | **II ŚNIADANIE** | **OBIAD** |
| **10.02.2025**  **PONIEDZIAŁEK** | Pieczywo pszenne z masłem60g, szynka gotowana 20g, ogórek kiszony 20g, herbata 200ml, kakao 200ml.      **Alergeny: mleko, gluten.** | Pieczywo pszenne z masłem60g, jajecznica ze szczypiorkiem 80g, pomidor 20g, herbata owocowa 200ml, jabłko 20g.      **Alergeny: mleko, gluten.** | Zupa: Krupnik z ziemniakami 300ml.  II danie: Pampuchy z musem truskawkowo-jogurtowym 150g, woda z miętą 200ml.  **Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.** |
| **11.02.2025**  **WTOREK** | Manna na mleku 200ml, pieczywo żytnie z masłem 60g, szynka drobiowa 20g, ogórek zielony 20g, herbata 200ml.  **Alergeny: mleko, gluten.** | Pieczywo razowe z masłem 80g, ser żółty 40g, papryka 20g, herbata z cytryną, marchewka 20g.      . **Alergeny: mleko, gluten.** | Zupa: Kalafiorowa z ziemniakami200ml.  II danie: Kasza pęczak 100g, polędwiczki w sosie 60g, sałata z jogurtem 20g, sok owocowo- warzywny 200ml.  **Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.** |
| **12.02.2025**  **ŚRODA** | Pieczywo pszenne z masłem60g, szynka konserwowa20g, serek topiony 20g, pomidor koktajlowy 20g, herbata owocowa 200ml, kakao 200ml.      **Alergeny: mleko, gluten.** | Kisiel owocowy 200ml, pieczywo kukurydziane 40g, jabłko 60g, herbata 200ml.    .  **Alergeny: gluten, mleko.** | Zupa: Ryżowa z marchewką 300ml.  II danie: Makaron z białym serem i cukrem , masełkiem 150g, marchewka 20g, woda z cytryną 200 ml.  **Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.** |
| **13.02.2025**  **CZWARTEK** | Pieczywo z masłem30g, szynka z indyka20g, pomidor 20g, herbata owocowa 200ml.kawa inka 200ml.  **Alergeny: mleko, gluten.** | Pieczywo razowe z masłem55g, franfrukterki 20g, keczup 20g, sałata 20g, rzodkiewka 20g, herbata z cytryną200ml, banan 20g.  **Alergeny: mleko, gluten, jajko, ryba.** | Zupa: Marchewkowa z groszkiem ptysiowym300ml.  II danie: Kopytka 60g, gulasz z indyka 80g, buraczki 30g, kompot wiśniowy 200g.  **Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.** |
| **14.02.2025**  **PIĄTEK** | Płatki kukurydziane na mleku 200ml, pieczywo z masłem30g, polędwica sopocka 20g, ogórek zielony 20g, herbata owocowa 200ml.  **Alergeny: mleko, gluten.** | Jogurt naturalny z musem brzoskwiniowym 200g, chałka z masłem 60g, jabłko 20g, herbata 200ml.  **Alergeny: mleko, gluten.** | Zupa: Pieczarkowa z makaronem200ml.  II danie: : Ziemniaki 50g, ryba miruna w panierce 70g, surówka z kapusty kiszonej 40g, kompot owocowy200m      **Alergeny: gluten, seler. jajko, mleko, ryba.** |

**Intendent Szef kuchni Dyrektor**

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: sól niskosodowa, pieprz czarny, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, czerwona słodka papryka, lubczyk, oregano, bazylia, tymianek,.**

**Zgodnie z informacjami producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera.**