

JADŁOSPIS OD 15.04.2024-19.04.2024



www.pm97lodz.wikom.pl

DATA/DZIEŃ TYGODNIA	I ŚNIADNIE	II ŚNIADANIE	OBIAD
15.04.2024 PONIEDZIAŁEK	Pieczywo mieszane z masłem60g, wędlina tyrolska20g, ogórek zielony10g, herbata z cytryną200ml, kawa inka 200ml. Alergeny: mleko, gluten.	Pieczywo mieszane z masłem60g, twarożek ze szczypiorkiem 120g, papryka kolorowa 20g, herbata owocowa200ml. Alergeny: mleko, gluten.	<u>Zupa:</u> Kalafiorowa z ziemniakami300ml. <u>II danie:</u> Naleśniki z dżemem 150g, marchewka 20g, woda z miętą 200ml. Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.
16.04.2024 WTOREK	Płatki kukurydziane na mleku 200ml, pieczywo żytnie z masłem 60g, polędwica z indyka20g, ogórek kiszony 20g, herbata 200ml. Alergeny: mleko, gluten.	Pieczywo razowe z masłem60g, jajko na twardo 40g, ser wędzony 20g, pomidor 20g, herbata 200ml, jabłko 20g. Alergeny: gluten, mleko, jajko.	<u>Zupa:</u> Pomidorowa z makaronem 200ml. <u>II danie:</u> Ziemniaki z koperkiem 150 g, palka z kurczaka pieczona 60g, surówka z selera z rodzynką 20g, kefir 200ml. Alergeny: mleko, gluten, seler, jajko.
17.04.2024 ŚRODA	Angielka z masłem60g, 20g, zdrowy krem czekoladowy 20g, rumianek 200ml, kawa inka 200ml. Alergeny: mleko, gluten, jajko.	Pieczywo pszenne z masłem60g, szynka z kurczaka20g, ogórek kiszony 20g, herbata owocowa 200ml, mleko 200 ml, gruszka 20g. Alergeny: mleko, gluten.	<u>Zupa:</u> Krupnik z ziemniakami00ml. <u>II danie:</u> Makaron z brokułem i szpinakiem z serem żółtym zapiekany 150g, woda z cytryną 200ml. Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.
18.04.2024 CZWARTEK	Pieczywo pszenne z masłem60g, parówka z szynki 20g, pomidor 20g, keczup 20g, herbata z cytryną 200ml, kawa inka 200ml. Alergeny: mleko, gluten.	Jogurt naturalny 200ml, mus owocowy 50g, pieczywo kukurydziane 50g, herbata 200ml. Alergeny: mleko, gluten.	<u>Zupa:</u> Zupa zacierkowa 300ml. <u>II danie:</u> Puree ziemniaczane150g, sztuka mięsa w sosie ciemnym 60g, surówka z marchewki 20g., kompot truskawkowy 200ml. Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko.
19.04.2024 PIĄTEK	Kluski lane na mleku 200ml, pieczywo z masłem30g, szynka tradycyjna 20g, rzodkiewka 20g, herbata owocowa200ml. Alergeny: mleko, gluten.	Pieczywo z masłem 150g, sałatka warzywna z otrębami i pestkami słonecznika 120g, pasta z tuńczyka 20g, herbata 200ml, kakao 200ml. Alergeny: mleko, gluten, jajko.	<u>Zupa:</u> Krem z cebuli z grzankami 200ml. <u>II danie:</u> Ziemniaki 150g, pierś z kurczaka w panierce 40g, surówka z kiszonej kapusty 40g, kompot wisniowy200ml. Alergeny: gluten, seler, jajko.

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.