



Jadłospis 20.3.2023- 24.3.2023

PONIEDZIAŁEK:

Śniadanie: Herbata, chleb rodzinny z masłem, szynka wędzona, pomidor (1,7)chleb bezglutenowy, szynka, pomidor

II śniadanie : kiwi

Obiad: Krem pomidorowy z makaronem, jajka sadzone, ziemniaki gniecione z masłem, mizeria na jogurcie naturalnym, kompot(1,3,7,9)*krem pomidorowy z ryżem, warzywa z wody, ziemniaki z wody, ogórki zielone*

Podwieczorek: Jogurt owocowy (7)owoc

WTOREK:

Śniadanie: Płatki owsiane na mleku z wanilią, chleb ziarnisty z masłem, konfitura owocowa(1,7)Płatki bezglutenowe na mleku kokosowym, chleb ziarnisty, konfitura

II śniadanie : jabłka

Obiad: Rosół z makaronem, kotleciki drobiowe panierowane, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty, kompot(1,3,7,9)*rosół z makaronem bezglutenowym, kotlet drobiowy w panierce z mąki kukurydzianej, surówka z białej kapusty*

Podwieczorek: Banan

ŚRODA:

Śniadanie: Herbata, chleb domowy z masłem, parówki drobiowe, ketchup (1,7)chleb bezglutenowy, parówki bezglutenowe

II śniadanie: pomarańcze

Obiad: Zupa ogórkowa z makaronem zabieleną, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki puree, kompot(1,3,7,9)*zupa ogórkowa z makaronem bezglutenowym bez zabielenia, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody,*

Podwieczorek: Jogurt z nasionami chia i galaretką(1,7)galaretka owocowa

CZWARTEK:

Śniadanie: Herbata, chleb pszenny z masłem, ser żółty, ogórek zielony (1,7)chleb bezglutenowy z masłem, szynka, ogórek zielony

II śniadanie : Banan

Obiad: Krem z zielonego groszku i ciecierzycy z serem feta, naleśniki z konfiturą owocowa (1,3,7,9)*krem z groszku i ciecierzycy , naleśniki na mleku kokosowym i mące ryżowej*

Podwieczorek: Kisiel owocowy, biszkopty (1,3,7)kisiel owocowy

PIĄTEK:

Śniadanie: Mleko z miodem, weka z masłem, twaróg (1,7)mleko kokosowe, weka, dżem

II śniadanie : Jabłka

Obiad: Delikatny rosółek z czosnkiem niedźwiedzim i grzankami, dorsz panierowany, ziemniaki puree, buraki (1,3,4,7,9)*rosółek z czosnkiem i makaronem bezglutenowym, dorsz w panierce z mąki kukurydzianej, ziemniaki z wody, buraki,*

Podwieczorek: Croissanty z czekoladą własnego wypieku (1,3,7)owoc

LEGENDA ALERGENÓW: 1-Gluten, 2-orzechy 3-Jaja, 4- Ryby,5-kakao, 7- Mleko,9- Seler

Catering zastrzega sobie prawo do niewielkich zmian w jadłospisie.

W DIECIE BEZMLECZNEJ ALERGENY ZOSTANĄ WYKLUCZONE A W DIECIE
BEZGLUTENOWEJ ZASTĄPIONE PRODUKTAMI BEZGLUTENOWYM

