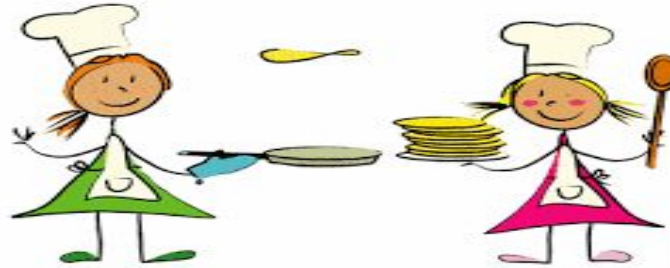


# JADŁOSPIS 22.02.2021-26.02.2021



DATA	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE II	OBIAD	KOLACJA
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>K</b> <b>22.02.2021</b>	Kiełbasa krakowska sucha- <b>błonnik pszenney, białko</b> <b>sojowe, laktoza</b> Chleb pszenno-żytni – <b>gluten</b> <b>pszenno-żytni</b> Bułka kajzerka – <b>gluten</b> <b>pszenney</b> Masło- <b>białko mleka,</b> pomidor, dżem Herbata z cytryną  <b>673,20 kcal</b>	Polędwica drobiowa– <b>błonnik pszenney, białko</b> <b>sojowe, laktoza</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten pszenno-żytni</b> masło- <b>białko mleko</b> papryka żółta Herbata z cytryną  <b>231,25 kcal</b>	Zupa koperkowa z warzywami i ryżem, zabieleną – <b>seler, białko mleka</b> Makaron świderki - <b>gluten pszenney</b> Sos boloneze z mięsem wieprzowym i papryką czerwoną - <b>gluten pszenney</b> Sok multiwitamina Tymbark 300ml  <b>1067,17 kcal</b>	Ser żółty gouda – <b>białko mleka</b> Szyńka drobiowa– <b>błonnik</b> <b>pszenney, białko sojowe,</b> <b>laktoza</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten</b> <b>pszenno-żytni</b> Masło- <b>białko mleka</b> Pomidor, papryka żółta, dżem Herbata z cytryną  <b>646,70 kcal</b>
<b>WTOREK</b> <b>23.02.2021</b>	Twarożek z rzodkiewką, ogórkiem zielonym i szczypiorkiem- <b>białko mleko</b> Masło- <b>białko mleka</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten</b> <b>pszenno-żytni</b> Bułka kajzerka - <b>gluten</b> <b>pszenney</b> Kakao z mlekiem 2 % - <b>białko</b> <b>mleka,</b> <b>672,26 kcal</b>	Paszтет sojowy z pieczarkami - <b>laktoza,</b> <b>białko sojowe,</b> Masło - <b>białko mleka</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten pszenno-żytni</b> Ogórek kiszony Herbata z cytryną  <b>248,95 kcal</b>	Zupa grysikowa z warzywami na rosolu z pietruszką zieloną – <b>seler, gluten pszenney</b> Ziemniaki z masłem i koperkiem zielonym – <b>białko mleka</b> Kotlet schabowy, panierowany – <b>gluten</b> <b>pszenney, jaja, białko mleka</b> Buraki zasmażane – <b>białko mleka</b> Woda z cytryną Mandarynka  <b>1063,30 kcal</b>	Kiełbasa żywiecka sucha- <b>laktoza, białko sojowe,</b> <b>błonnik pszenney</b> Masło- <b>białko mleka</b> Chleb pszenno- żytni - <b>gluten</b> <b>pszenno-żytni</b> Papryka żółta, pomidor, miód Herbata z cytryną  <b>655,30 kcal</b>

<p><b>ŚRODA</b> <b>24.02.2021</b></p>	<p>Płatki kukurydziane bez glutenu Mleko 2% - <b>białko mleka</b> Masło- <b>białko mleka</b> Bułka okrągła - <b>gluten pszenno-żytni</b> Serek topiony – <b>białko mleka</b> Papryka żółta Herbata z cytryną</p> <p><b>669,65 kcal</b></p>	<p>Kiełbasa żywiecka sucha – <b>laktoza, białko sojowe, białonnik pszenny</b> Masło – <b>białko mleka</b> Chleb pszenno-żytni – <b>gluten pszenno-żytni</b> Papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><b>262,25 kcal</b></p>	<p>Zupa fasolowa z warzywami, makaronem i kiełbasą - <b>gluten pszenny, seler</b> Racuchy z jabłkiem, z cukrem pudrem – <b>gluten pszenny, jaja, białko mleka</b> Kompot wieloowocowy Kiwi</p> <p><b>1061,48 kcal</b></p>	<p>Szynka wiejska - <b>białonnik pszenny, białko sojowe, laktoza</b> Masło-<b>białko mleka</b> Chleb pszenno- żytni - <b>gluten pszenno-żytni</b> Jogurt owocowy 150g, papryka żółta Herbata z cytryną</p> <p><b>679,40 kcal</b></p>
<p><b>CZWARTEK</b> <b>25.02.2021</b></p>	<p>Parówki drobiowe - <b>białko mleka, białonnik pszenny</b> Masło-<b>białko mleka</b> Bułka grahamka- <b>gluten pszenno-żytni</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten pszenno-żytni</b> Pomidor, papryka żółta ketchup Herbata z cytryną</p> <p><b>685,70 kcal</b></p>	<p>Drożdżówka- <b>gluten pszenny, jaja, białko mleka</b> Mandarynka Herbata z cytryną</p> <p><b>267,60 kcal</b></p>	<p>Krem z dyni z warzywami, zabieleny z groszkiem ptysiowym – <b>seler, gluten pszenny, białko mleka</b> Ziemniaki z masłem i koperkiem zielonym- <b>Białko mleka</b> Duszony warkocz z fileta z kurczaka w sosie własnym – <b>gluten pszenny</b> Sałatka z sałaty lodowej z rzodkiewką, ogórkiem zielonym ze śmietaną – <b>białko mleka</b> Kompot wieloowocowy Banan</p> <p><b>1060,50 kcal</b></p>	<p>Makaron z serem białym, polany jogurtem z miodem – <b>gluten pszenny, białko mleka</b> Masło-<b>białko mleka</b> Chleb pszenno- żytni - <b>gluten pszenno-żytni</b> Szynka drobiowa – <b>laktoza, białonnik pszenny, białko sojowe</b>, pomidor Herbata z cytryną</p> <p><b>658,73 kcal</b></p>
<p><b>PIĄTEK</b> <b>26.02.2021</b></p>	<p>Pasta z sera żółtego i jajek ze szczypiorkiem– <b>białko mleka, jaja</b> Masło- <b>białko mleka</b> Bułka kajzerka - <b>gluten pszenny</b> Kakao z mlekiem 2 %- <b>białko mleka</b> Papryka czerwona, ogórek zielony</p> <p><b>649,46 kcal</b></p>	<p>Serek do chleba śmietankowy – <b>białko mleka</b> Chleb pszenno-żytni- <b>gluten pszenno-żytni</b> masło- <b>białko mleko</b> papryka czerwona Herbata z cytryną</p> <p><b>250,80 kcal</b></p>	<p>Krupnik z warzywami i kaszą jęczmienną – <b>seler, gluten jęczmienny</b> Ziemniaki z masłem i koperkiem zielonym- <b>Białko mleka</b> Filet rybny panierowany, zapiekany z serem – <b>białko mleka, ryba, gluten pszenny</b> Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką Woda z cytryną Jabłko</p> <p><b>1074,67 kcal</b></p>	

1. Alergeny są oznaczone zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r
2. dokładny wykaz składników poszczególnych potraw znajduje się do wglądu w sekretariacie ośrodka. Lokalizacja ul. Spadochroniarzy 1 i ul Szopkarzy

**UWAGI: /DIETA BEZGLUTENOWA/ ZAMIENNIK ZA MAKARON PSZENNY – MAKARON BEZGLUTENOWY, ZA MAŁĘ PSZENNĄ – MAŁĘ BEZGLUTENOWA  
ZA KASZĘ JĘCZMIENNĄ – KASZA JAGLANA**

**Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych !**