



Jadłospis 15-19.07.2024

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z masłem, serkiem ziołowym, wędliną, warzywami, herbata Alergeny: 1,3,7,9* 342 kcal	zupa minestrone z kaszką manną, ryż na mleku z jabłkami i cynamonem, woda mineralna Alergeny: 1,3,7,9* 609 kcal	kisiel owocowy, chrupki Alergeny: * 110 kcal
Wtorek	Pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z masłem, powidłami śliwkowymi, płatki owsiane z mlekiem, herbata owocowa Alergeny: 1,3,7* 350 kcal	zupa kalafiorowa, makaron z sosem pomidorowym i zielonym groszkiem, woda mineralna Alergeny: 1,3,7,9* 612 kcal	banan Alergeny: * 90 kcal
Środa	Pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z masłem, żółtym serem, wędliną, warzywami, herbata ziołowa Alergeny: 1,3,7,9* 344 kcal	zupa pomidorowa z makaronem, kotlecik mielony z ryżem, warzywami, woda mineralna Alergeny: 1,3,7,9* 612 kcal	jabłko, pieczywo Wasa żytnie Alergeny: * 103 kcal
Czwartek	Pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z masłem, konfiturą owocową, płatki jęczmienne z mlekiem, herbata Alergeny: 1,3,7* 350 kcal	zupa ogórkowa, grillowany schabik z dipem 1000 wysp, ziemniakami i sałata z winegret, woda mineralna Alergeny: 1,3,7,9* 613 kcal	morelka, herbatniki Alergeny: 1,3,7* 100 kcal
Piątek	Pieczywo mieszane pszenno żytnie (z ziarnami) z masłem, twarogiem paprykowym, żółtym serem, warzywami, herbata owocowa Alergeny: 1,3,7* 342 kcal	zupa rybna zabelana z makaronem, kasza perłowa z sosem myśliwskim i wieprzowiną, woda mineralna Alergeny: 1,3,7,9* 612 kcal	budyń z sokiem owocowym Alergeny: 7* 115 kcal

Alergeny 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

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa itp.) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Firma JN Catering uwzględnia nietolerancje pokarmowe ale nie ponosi odpowiedzialności za reakcje uczuleniowe dzieci gdyż nie jest firmą zajmującą się specjalistycznym cateringiem dietetycznym z osobnymi pomieszczeniami produkcyjnymi dla każdej restrykcyjnej nietolerancji.