

Jadłospis		<i>Produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
PONIEDZIAŁEK 10.03.2025r.			
I Danie	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
	Chleb pszenno-żytni 10g	<i>gluten</i>	<i>gluten, soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb mieszany pszenno - żytni z pestkami dyni 10g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, mleko, jaja</i>
II Danie	Risotto z kurczakiem i warzywami 320g (ryż 180g + sos mięsno-warzywny 140g)	<i>selera</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
	Kompot owocowy z wiśnią 150ml	-	-
Deser	Kiwi 1szt	-	-
WTOREK 11.03.2025r.			
I Danie	Zupa kalafiorowa z zacierką 300ml	<i>gluten, jaja, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
II Danie	Filet z kurczaka panierowany pieczony 95g	<i>gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, selera, gorczycę, sezam</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z kapusty czerwonej i jabłka z olejem i musztardą 100g	<i>gorczycę</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, selera, sezam</i>
	Kompot owocowy z truskawką 150ml	-	-
Deser	Jabłko 1 szt	-	-
ŚRODA 12.03.2025r.			
I Danie	Barszcz ukraiński z ziemniakami 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam, jaja</i>
	Chleb pszenno-żytni 10g	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki ziemne, jaja, mleko</i>
	Chleb pszenno-żytni razowy ze słonecznikiem 10g	<i>gluten</i>	<i>jaja, orzeszki ziemne, soję, mleko, sezam</i>
II Danie	Makarony z jagodami, śmietaną i jogurtem 300g (makaron 160g + sos jagodowo-śmietanowo-jogurtowy 140g)	<i>gluten, mleko</i>	<i>jaja, orzeszki ziemne, orzechy, soję, selera, gorczycę, sezam</i>
	Herbata czarna z cytryną 150ml	-	-
Deser	Serek wiejski 150g	<i>mleko</i>	-

Jadłospis		<i>Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji</i>	
		<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
CZWARTEK 13.03.2025r.			
I Danie	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml	<i>mleko, selera</i>	<i>gluten, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
II Danie	Klops wieprzowo - drobiowy pieczony 90g	<i>gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, soję, orzeszki ziemne, orzechy, gorczycę, selera</i>
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Buraki gotowane 120g	<i>gluten, mleko</i>	-
	Napój miętowy z cytryną 150ml	-	<i>gluten, gorczycę, orzechy, seler, sezam, soję</i>
Deser	Banan 1szt	-	-
PIĄTEK 14.03.2025r.			
I Danie	Zupa neapolitańska z makaronem 300ml	<i>gluten, mleko, selera</i>	<i>jaja, orzeszki ziemne, soję, orzechy, gorczycę, sezam</i>
II Danie	Paluszki rybne z fileta mintaja pieczone 3szt	<i>ryby, gluten</i>	-
	Ziemniaki puree 200g	<i>mleko</i>	-
	Surówka z ogórka kiszzonego i cebuli z olejem 100g	-	-
	Kompot owocowy z porzeczką czarną 150ml	-	-
Deser	Herbatniki 16g	<i>gluten, mleko, soję</i>	<i>orzechy, orzeszki ziemne, jaja</i>

Wykaz składników dostępny w sekretariacie

Sporządził:

Dietetyk mgr Agata Zajęcka

Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce

tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@copw.mopr.kielce.pl

Centrum Zamówień Miejskich w Kielcach ul. Bodzentyńska 32/40, 25-308 Kielce

NIP 6572949760 REGON 385130365

tel. 41/ 367 64 49 e-mail: centrum@copw.mopr.kielce.pl

Szanowni Rodzice, informujemy, że wszystkie potrawy przygotowywane są w naszej placówce tylko ze świeżych produktów I gatunku.

Alergeny oznaczane zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady UE.

Szanowni Rodzice z przyczyn od nas niezależnych, w wyjątkowych sytuacjach jadłospis może ulec zmianie.