

## Jadłospis dekadowy od 24.06.2024 do dnia 05.07.2024r

Data	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
<b>Poniedziałek</b> <b>24.06.2024</b>	Chleb <b>orientalny z masłem</b> , pasta ( <b>jaja</b> , krakowska sucha, <b>ser żółty, majonez</b> ), papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa [1,3,7]	Pomidorowa z <b>makaronem na</b> wywarze z warzyw z dodatkiem natki ( <b>masło, śmietana 18%</b> ), Kisiel owocowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny. [7,9]	Pałka z kurczaka, ryż, sałata lodowa z dipem jogurtowym( <b>mleko</b> ) z dodatkiem szczypiorku i koperku, <b>dieta bezmleczna sałata z dresingiem ziołowym</b> (olej, czosnek, miód, zioła), kompot jabłkowy, morele [1,3,7]
<b>Wtorek</b> <b>25.06.2024</b>	Chleb <b>wiejska nuta z masłem</b> , kielbaska na ciepło, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana <b>18%</b> ), <b>Kefir</b> owocowy do picia, Woda z cytryną [1,7,9]	Kopytka ( <b>mąka pszenna, jaja</b> ) z <b>masłem</b> i bułką tartą surówka z marchwi z dodatkiem nasion słonecznika skropiona sokiem z pomarańczy, napój ziołowy. Melon [1,3,7]
<b>Środa</b> <b>26.06.2024</b>	Chleb <b>mistrzowski z masłem, twarożkiem</b> rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki, herbata owocowa [1,7]	Zupa krem z marchwi z <b>nasionami słonecznika</b> na wywarze z warzyw z dodatkiem natki( <b>śmietana</b> ), Chleb <b>kukurydziany z masłem</b> , kielbasa krakowską sucha, herbata z cytryną. [1,7,9]	Kotlet schabowy w klasycznej panierce ( <b>jaja, bułka tarta</b> ), ziemniaki z koperkiem, surówka biała kapusta, marchwi, koper, sok z cytryny z dodatkiem oleju, sok jednodniowy Elikzir Elfów (jabłko, gruszka, czerwona porzeczka), arbuz. [1,3]
<b>Czwartek</b> <b>27.06.2024</b>	Chleb <b>wiejska nuta z masłem, serem żółtym</b> , sałata masłowa, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata owocowa. [1,7]	<b>Ogórkowa</b> z ryżem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki <b>śmietana 18%</b> ), Kasza manna z polewą jagodową [1,7,9]	Gyros z mięsa drobiowego, ziemniaki pieczone, sos tzatzyki. surówka z kapusty pekińskiej, kukurydza, papryka kolorowa, z dodatkiem oleju i zielonej pietruszki, Napój cytrynowo -miodowy. Banan.[7]
<b>Piątek</b> <b>28.06.2024</b>	Stół szwedzki: <b>Pieczyno mieszane z masłem ,1/2 jajka</b> pieczony indyk, – wyrób własny, sałata, papryka czerwona, <b>ser żółty</b> , pomidor, herbata owocowa. [1,3,7]	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem <b>śmietany</b> , Owoce suszone (żurawina, banan, rodzynki) [7,9,11]	<b>Jajko</b> w sosie koperkowym, mix kasz (kasza jęczmienna, gryczana), surówka z buraczków z dodatkiem natki i oleju, Sok jednodniowy Pomarańczowa kraina (jabłko, pomarańcza, seler naciowy), brzoskwinia. [1,3,7]

**UWAGA:** Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z *Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:*) **oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne. z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, orzechy inne soja, seler występuje w każdej zupie. Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku.**

Data	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
<b>Poniedziałek</b> <b>01.07.2024</b>	Chleb <b>wielozziarnisty z masłem, serem żółtym, salata maslowa</b> , pomidor malinowy, szczypiorek, herbata z cytryną. [1,7]	Rosół z <b>makaronem</b> na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Jogurt naturalny z kawałkami ananasa ( <b>dieta bezmleczna -mus ananasowo- bananowy</b> ) Woda [1,7,9]	Gulasz z kurczaka w sosie własnym ryż, surówka z ogórka kiszzonego, marchew, czerwona papryką z dodatkiem oleju, Kompot z rabarbaru, Arbuz [1,7]
<b>Wtorek</b> <b>02.07.2024</b>	<b>Chleb wiejska nuta z masłem</b> , szynka naturalna, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami i dodatkiem koncentratu pomidorowego na wywarze z warzyw, <b>bulka weka z masłem i serem żółtym</b> [1,7,9]	Racuchy z jabłkiem z polewą jogurtowo waniliową 2 szt. Mix warzyw (marchew, kalarepa, ogórek zielony) Cytroneta [1,3,7]
<b>Środa</b> <b>03.07.2024</b>	Chleb <b>wielozziarnisty z masłem, twarożek</b> z rzodkiewka i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki, herbata owocowa [1,7]	Zupa z fasolki szparagowej na wywarze z warzyw z dodatkiem <b>śmietany</b> , Przekładaniec bananowo-truskawkowy – wyrób własny, [1,7,9]	Kotlet mielony, ziemniaki z koperkiem, mizeria w śmietanie z dodatkiem szczypiorku, <b>dieta bezmleczna mizeria z dresingiem zielowym</b> (olej, czosnek, miód, zioła), Sok jednodniowy Maniokowy (jabłko, mirabelka, marchew, cytryna) arbuz. [1,3,7]
<b>Czwartek</b> <b>04.07.2024</b>	Chleb <b>dyniowy z masłem</b> , pasta z <b>tuńczyka</b> z dodatkiem <b>jajka</b> , koperku i majonezu- wyrób własny, herbata. [1,3,4,7]	Barszcz ukraiński z fasolą Jaś, ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki( <b>śmietana</b> ), Maślanka brzoskwiniowa– wyrób własny. [7,9]	Gołąbki i bez zawijania w sosie pomidorowym (mięso z łopatki i karkówki), napój owocowy, nektaryna. [1]
<b>Piątek</b> <b>05.07.2024</b>	Stół szwedzki: Chleb <b>mieszany z masłem, ser żółty</b> , ½ <b>jajka</b> domowa nutellą (awokado, rodzynki, kakao, miód) – wyrób własny, polędwica drobiowa, pomidor, sałata lodowa, ogórek zielony herbata [1,3,7]	Zupa krem z warzyw z dodatkiem pieczonej papryki i nasionami <b>słonecznika</b> , Talerz owoców (arbuz, brzoskwinia, borówka) [7,9]	Paluszki rybne w klasycznej panierce ( <b>jaja, bulka tarta, ryba Miruna</b> ) 2 szt., ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty, jabłka, natki pietruszki z dodatkiem oliwy z oliwek, Sok jednodniowy Buraczana słodycz (jabłko, burak, cytryna) Banan [1,3,7]

**UWAGA:** Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z *Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:*) *oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne. z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, orzechy inne soja, seler występuje w każdej zupie. Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku.*