

Data	Śniadanie	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 15.07.2024	Chleb orientalny z masłem , pasta (jaja , krakowska sucha , ser żółty , majonez) ,papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa [1,3,7]	Zupa ryżowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, jogurt brzoskwiniowy (mleko) – wyrób własny.[7,9]	Kotlet schabowy w klasycznej panierce (jaja , bułka tarta), ziemniaki puree, mizeria z dodatkiem śmietany ,szczypiorku i koperku, dieta bezmleczna sałata z dresingiem ziołowym (olej, czosnek ,miód, zioła),Kompot wieloowocowy, melon[1,3,7]
Wtorek 16.07.2024	Chleb żytni bez drożdży z masłem , szynką bez konserwantów, ogórek zielony, szczypiorek, kawa inka. [1,7]	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku(śmietana 18%), Talerzyk owoców- arbuzy, pół banana. [1,7,9]	Gulasz z mięsa drobiowego w sosie własnym ,mix kasz (kasza gryczana i jęczmienna), ogórek kiszony, napój ziołowy, Jabłko [1,7]
Środa 17.07.2024	Chleb wiejska nuta z masłem , serem żółtym , sałatą, papryką kolorową, natka pietruszki, herbata z cytryną. [1,7]	Kapuśniak z kapusty świeżej z ziemniakami i dodatkiem koncentratu pomidorowego na wywarze z warzyw, Chleb kukurydziany z masłem , kiełbasa krakowską suchą, herbata z cytryną.[1,7,9]	Makaron kokardki z serem białym i polewą truskawkową, Sok jednodniowy Buraczana słodycz (jabłko, burak, cytryna) , mix warzyw do gryzienia- burak, kalarepa. [1,7]
Czwartek 18.07.2024	Chleb rarytas z masłem , szynką z indyka, pomidorem, koperek zielony herbata z cytryną.	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Kasza manna z polewą truskawkową.[1,3,7,9]	Leczo warzywne z dodatkiem fileta z indyka (marchew, seler, cukinia, pietruszka, papryka kolorowa) w sosie własnym (mąka pszenna) ryż, Napój ziołowy. arbuzy[1,7]
Piątek 19.07.2024	Chleb słonecznikowy masłem , twarożkiem rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki , herbata owocowa[1,7]	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki i śmietany , Przekładaniec bananowo- truskawkowy – wyrób własny, [1,7,9]	Filet rybny po francusku (jaja), ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty, natki pietruszki z dodatkiem oleju, napój ziołowy, gruszka. [1,3,4,7]

Jadłospis dekadowy od 22.07.2024 do dnia 31.07.2024r

Data	Śniadanie	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 22.07.2024	Chleb orientalny z masłem , serem żółtym, pomidorem malinowym, szczypiorkiem, herbata owocowa[1,7]	Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(masło, śmietana 18%), Kisiel owocowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce)- wyrób własny.[7,9]	Kotlet mielony, ziemniaki z koperkiem, mizeria w śmietanie z dodatkiem szczypiorku, dieta bezmleczna mizeria z dresingiem ziołowym (olej, czosnek ,miód, zioła),kompot jabłkowy, arbuż [7]
Wtorek 23.07.2024	Chleb wiejska nuta z masłem , pasta z tuńczyka z dodatkiem jajka , koperku i majonezu- wyrób własny, herbata z cytryną. [1,3,4,7]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Pół bułki śniadaniowej z masłem , szynką bez konserwantów. Woda z cytryną .[1,7,9,12]	Racuchy (mąka, jaja, drożdże) z jabłkiem z polewą jogurtowo waniliową 2 szt. napój owocowy Mix warzyw (marchew, kalarepa, ogórek zielony, jabłko. [1,3,7]
Środa 24.07.2024	Chleb mistrzowski z masłem , polędwicą z indyka, ogórek zielony, sałata, koperek zielony, bawarka(mleko).[1,7]	Zupa krem z marchewki z nasionami słonecznika na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Kefir (mleko)owocowy do picia. [1,7,9]	Gołąbki i bez zawijania w sosie pomidorowym (mięso z łopatki i karkówki),Sok jednodniowy Pyłek(jabłko, pomarańcza, cytryna, kurkuma), nektarynka. [1,7]
Czwartek 25.07.2024	Chleb wiejska nuta z masłem , pasta jajeczna – wyrób własny, pomidor malinowy, szczypiorek, sałata masłowa, herbata owocowa. [1,7]	Ogórkowa z ryżem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki śmietana 18%), Koktajl (maślanka) bananowo – malinowy. [7,9]	Gyros, ziemniaki pieczone w ziołach, sos tzatzyki. Napój ziołowy. Brzoskwinia.[7]
Piątek 26.07.2024	Chleb słonecznikowy z masłem , szynką bez twarożkiem , papryką kolorową , szczypior, herbata owocowa.[1,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Mus bananowo - brzoskwiinowy.[9]	Łazanki (makaron z mąki durum) z mięsem wieprzowym, kapusta kiszona,) kompot jabłkowy, gruszka. [1]

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 wyłuszczone i oznaczona cyframi do każdego posiłku.**

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.