**Jadłospis dekadowy od 08.07.2024 do dnia 19.07.2024r**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** |  **Śniadanie** | **ZUPA +DESER** | **DRUGIE DANIE** |
| **Poniedziałek****08.07.2024** | Chleb **słonecznikow**y **z masłem,** szynką bez konserwantów**, jajkiem**, sałatą, papryka kolorowa, szczypior, herbata owocowa  **[1,3,7]**  | Pomidorowa **z zacierką** na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(**masło, śmietana 18%) ,** Kisiel wiśniowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce)- wyrób własny**.[7,9]** | Filet z indyka w cieście naleśnikowym( **jaja, mąka**), ziemniaki purée, surówka z kapusty pekińskiej , kukurydza , papryka czerwona, z dipem jogurtowym ( jogurt naturalny(**mleko),** czosnek),**dieta bezmleczna** surówkaz dresingiem ziołowym**(**olej, czosnek ,miód, zioła ) ,kompot wieloowocowy, arbuz. **[1,7]** |
| **Wtorek****09.07.2024** | Chleb **wiejska nuta** z **masłem,** kiełbaska na ciepło, pomidor ,papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [**1,7,12]** | Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku( **śmietana 18%), [1,7,9] Pół bułki śniadaniowej z masłem,** polędwicą drobiową**, kawa inka.**  | Pierogi leniwe(**mąka pszenna, jaja, ser biały**) polane **masłem**, surówka z marchwi, jabłka i ananasa, (**dieta bezmleczna –pierogi bez sera białego)** nektarynka. **[1,3,7]** |
| **Środa****10.07.2024** | Chleb mistrzowski z **masłem**, **serem żółtym,** pomidorem malinowym, szczypiorkiem, herbata owocowa[**1,7,12]** | Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, arbuz. Jogurt naturalny z granole- wyrób własny**.[7,9]** | Pałka z kurczaka, ryż, buraczki na ciepło, Sok jednodniowy Tango z Mango(jabłko, pomarańcza, mango, mięta), kiwi.  |
| **Czwartek** **11.07.2024** | Chleb **Rarytas z masłem** , pastą z piersi kurczaka z warzywami- wyrób własny , ogórek kiszony, napój ziołowy.  | Zupa krem z czerwonej soczewicy na wywarze z warzyw (**śmietana**)z **grzankami** wyrobu własnego,Talerzyk owoców- arbuz, pół banana.  |  Jajko sadzone, ziemniaki z koperkiem, sałata lodowa z dipem jogurtowym z dodatkiem szczypiorku i koperku, **dieta bezmleczna sałata z dresingiem ziołowym(**olej, czosnek ,miód, zioła), napój cytrynowy .brzoskwinia. |
| **Piątek****12.07.2024** | Chleb **orkiszowy masłem** , **twarożkiem** rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki , herbata owocowa**[1,7]** | **Ogórkowa** z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(**masło, śmietana 18%) ,** Budyń śmietankowy(**mleko,** mąka ziemniaczana**)** – wyrób własny | Spaghetti ( mięso wieprzowe od szynki, **makaron spaghetti z maki durum)w** sosie boloness ,kompot jabłkowy, gruszka.  |

**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.***