|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Poniedziałek****02.09.2024** | Chleb **pszenno-żytni** z **masłem**, **twarożek,** papryka czerwona, szczypior, herbata z cytryną. **[1,3,7,12]** |  Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw (śmietana **18%)** talerzyk owoców-pół banana, arbuz, kiwi [**7,9]** | Kotlet mielony z łopatki wieprzowej (**jaja, bułka tarta),** ziemniaki z koperkiem, mizeria**,** kompot wieloowocowy z owoców mrożonych. jabłko**, [1,7]** |
| **Wtorek****03.09.2024** | Chleb **wiejska nuta** z **masłem,** pieczony indyk – wyrób własny, sałata, pomidorem, herbata ziołowa. [**1,7]** | Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana **18%),** Kisiel truskawkowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny **[1,7,9]** | Kopytka (**mąka pszenna, jaja**) z **masłem** i bułką tartą surówka z marchwi z dodatkiem nasion słonecznika skropiona sokiem z pomarańczy, napój ziołowy. Melon [1,3, |
| **Środa****04.09.2024** | **Chleb wiejska** nuta z **masłem**, **serem** **żółtym,** papryką kolorową, natka pietruszki, herbata z cytryną. [**1,7]** | Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku(**śmietana18%),** Budyń śmietankowy (**mleko,** mąka ziemniaczana**)** – wyrób własny [**1,7,9]**  | Filet z kurczaka w płatkach **kukurydzianych,** **ziemniaki** z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej, marchwi, papryki, kolorowej, kukurydzy, koperku z dodatkiem oliwy z oliwek. Sok jednodniowy, śliwki 2szt. **[3,7]** |
| **Czwartek** **05.09.2024** | Chleb **Rarytas z masłem,** pastą z piersi kurczaka z warzywami- wyrób własny, ogórek kiszony, napój ziołowy. | Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki i śmietany, Przekładaniec bananowo- truskawkowy – wyrób własny**, [1,7,9]** | Spaghetti (mięso wieprzowe od szynki, **makaron spaghetti z maki durum) w** sosie bolognese,kompot jabłkowy, nektarynka [**3,7]** |
| **Piątek****06.09.2024** | Stół szwedzki- **pieczywo** mieszane, **jajka,** pasztet mięsny-wyrób własny, **ser żółty,** papryka czerwona, pomidor, ogórek zielony, koperek, Herbata z cytryną [**1,7]** | Szczawiowa z ziemniakami i **jajkiem** na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku (śmietana **18%),** Kasza **manna** z polewą truskawkową. [**1,3,7,9]** | 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 DNIA 02.09.2024 do dnia 13.09.2024**

**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** | **Obiad** | **Podwieczorek** |
| **Poniedziałek****09.09.2024** | Chleb **orientalny z masłem,** pasta majonezowa **(jaja,** krakowska sucha, **ser żółty, majonez**), papryka czerwona, szczypior, herbata owocowa **[1,3,7]**  | Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, talerzyk owoców-pół banana, arbuz, kiwi [**7,9]**  | Filet z indyka w cieście naleśnikowym (**jaja, mleko, mąka pszenna),** ziemniaki puree **(masło, śmietana18%),** surówka z kapusty włoskiej, marchwi, koperku z dodatkiem oliwy z oliwek kompot wieloowocowy z owoców mrożonych. Jabłko [1**,7]** |
| **Wtorek****10.09.2024** | Chleb **wiejska nuta** z **masłem,** kiełbaska na ciepło, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [**1,7,12]** | Kapuśniak z kapusty świeżej z ziemniakami i dodatkiem koncentratu pomidorowego na wywarze z warzyw,Kefir owocowy do picia **[7,9]** | Naleśniki **(mąka pszenna, jaja, mleko) z serem twarogowym -**wyrób własny z polewą truskawkową. napój ziołowy, **dieta bezmleczna –**naleśniki na napoju ryżowym z dodatkiem konfitury z musem truskawkowym**)** napój ziołowy,mix warzyw do gryzienia kalarepa, marchew **[1,3,7]** |
| **Środa****11.09.2024** | Chleb mistrzowski z **masłem**, **twarożkiem** rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki, herbata owocowa **[1,7]** |  Rosół z **makaronem** na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Jogurt naturalny z kawałkami ananasa (**dieta bezmleczna -mus** **ananasowo- bananowy**) Woda **[1,7,9]** |  Potrawka z kurczaka w sosie **śmietanowym,** ryż, surówka z buraczków z dodatkiem kukurydzy i koperku, oliwa z oliwek, sok jednodniowy Eliksir Elfów (jabłko, gruszka, czerwona porzeczka), arbuz, **[1,7]** |
| **Czwartek** **12.09.2024** | Chleb **dyniowy** z **masłem**, pasta z **tuńczyka** z dodatkiem **jajka,** koperku i **majonezu-** wyrób własny, **kawa** inka [**1,3,4,7]** | **Ogórkowa** z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (**masło, śmietana 18%),** Mus bananowo- brzoskwiniowy [**7,9]** | Gołąbki i bez zawijania w sosie pomidorowym (mięso z łopatki i karkówki), nektaryna, napój owocowy **[1,7]** |
| **Piątek****13.09.2024** | Stół szwedzki:**Pieczywo mieszane z masłem** ,**1/2 jajka** pieczony indyk, – wyrób własny, sałata, papryka czerwona, **ser żółty**, pomidor, herbata owocowa. [**1,7]** | Zupa ryżowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Przekładaniec bananowo- truskawkowy – wyrób własny**, [7,9]** | **Jajko** w sosie koperkowym, mix kasz (kasza jęczmienną, 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.***