

## JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 16.09.2024 do dnia 27.09.2024

<b>Data</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 16.09.2024	Chleb <b>razowy z masłem, serem żółtym</b> , pomidor, szczypior, herbata z cytryną. [1,7]	Barszcz biały na naturalnym zakwasie z ziemniakami i <b>jajkiem</b> na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, kisiel wiśniowy- wyrób własny. [1,3,7,9]	Udko trybowane z kurczaka, ryż, surówka z kapusty pekińskiej, marchew, papryka, kukurydza, zielona pietruszka z dipem jogurtowo czosnkowym, napój ziołowy, gruszka.
Wtorek 17.09.2024	Chleb <b>wielozziarnisty z masłem</b> , pieczoną karkówką – wyrób własny, papryka czerwona, koperkiem, herbata owocowa. [1,7]	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku (śmietana <b>18%</b> ), Jogurt( <b>mleko</b> ) truskawkowy -wyrób własny. [7,9]	Kluski śląskie ( <b>jaja, mąka pszenna</b> ) z bułką tartą, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy, melon.
Środa 18.09.2024	Chleb <b>graham z masłem</b> , humus z czerwonej soczewicy z dodatkiem suszonych pomidorów – wyrób własny, ogórek kiszony, <b>Kawa Inka z mlekiem</b> . [1,7]	Pomidorowa z zacierką na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (śmietana <b>18%</b> ) <b>Mix</b> suszonych owoców (rodzynki, morele, żurawina, banan) [1,7,9,11]	Kotlet schabowy w panierce klasycznej ( <b>jaja, bułka tarta</b> ), ziemniaki z koperkiem, sałata z sosem winegret, sok jednodniowy <b>kompot</b> jabłkowy. Śliwki [1,3]
Czwartek 19.09.2024	Chleb <b>dyniowy z masłem</b> , pasztet drobiowy – wyrób własny, pomidorem, natką pietruszki, ogórek zielony, herbata z cytryną. [1,7]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana <b>18%</b> ), Pół <b>rogala maślanego z masłem, kakao(mleko)</b> Woda mineralna niegazowana [1,7,9]	Łazanki ( <b>makaron durum</b> ) z mięsem wieprzowym, kapusta kiszona, napój ziołowy, jabłko.[1]
Piątek 20.09.2024	Stół szwedzki, <b>Pieczyno</b> mieszane z <b>masłem, ½ jajko, ser żółty</b> , szynka wiejska, kiełbasa krakowska sucha, papryka czerwona, żółta, sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, koperek, herbata owocowa. [1,7,3]	Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Przekładaniec bananowo- truskawkowy [9]	Filet <b>rybny</b> w klasycznej panierce (jaja, <b>bułka tarta</b> ), ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem, sok jednodniowy, brzoskwinia. [1,3,4,7]

**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.**

Poniedziałek 23.09.2024	Chleb <b>słonecznikowy</b> z <b>masłem</b> , <b>twarożek</b> ze szczypiorkiem, rzodkiewką, ogórkiem zielonym, herbata ziołowa. [1,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Kasza <b>mann</b> a z polewą truskawkową [1,7,9]	Kotlet pożarski z indyka ( <b>jaja</b> , <b>bułka tarta</b> ), ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty, marchwi, papryki, koperku z dodatkiem oliwy z oliwek, kompot wieloowocowy. Jabłko, [1,7]
Wtorek 24.09.2024	Chleb <b>graham</b> z <b>masłem</b> , z schabem pieczonym-wyrób własny, pomidorem, koperek, Herbata owocowa. [1,7]	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, <b>śmietany</b> , mix suszonych owoców. [7,9,11]	Pampuchy na parze ( <b>jaja</b> , <b>mąka pszenna</b> , <b>masło</b> ) z sosem malinowym, napój cytrynowo pomarańczowy. Mix warzyw (kalarepa, burak czerwony). [1,3,7]
Środa 25.09.2024	Chleb <b>gwarek</b> z <b>masłem</b> , kielbaska na ciepło, pomidor, szczypior herbata z cytryną. [1,7]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku ( <b>śmietana 18%</b> ), talerzyk owoców śliwki 2 szt. pół jabłka. [7,9]	Spaghetti ( <b>makaron z mąki durum</b> ) z sosem boloness (mięso z szynki wieprzowej, sok jednodniowy Buraczana Słodczy, banan. [1,]
Czwartek 26.09.2024	chleb <b>dyniowy</b> z <b>masłem</b> , pasta majonezowa (jajka, krakowska sucha, <b>ser żółty</b> ), papryka czerwona, szczypior, <b>kawa inka</b> z mlekiem. [1,7,3]	Grycikowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, kefir jagodowy - wyrób własny [1,7,9]	Nagetsy z fileta z kurczaka ( <b>jaja</b> ) z dipem jogurtowo-czosnkowym, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej, marchew, papryka, kukurydza z dodatkiem oleju, kompot wieloowocowy, gruszka. [1,3]
Piątek 27.09.2024	Stół szwedzki, chleb <b>mieszany</b> z <b>masłem</b> , <b>ser żółty</b> , ½ jajko ( <b>jaja</b> ), szynka wiejska, <b>twarożek</b> , pomidor, papryka czerwona, rukola, oliwki bez pestek Herbata z cytryną 200ml. [1,3,7]	Zupa fasolowa z ziemniakami, wyrób własny. jabłko zapiekane pod kruszonką ( <b>jaja</b> , <b>mąka pszenna</b> , <b>masło</b> ). wyrób własny [1,7,9]	Leczo warzywne z dodatkiem fileta z kurczaka (marchew, <b>seler</b> , cukinia, pietruszka, papryka kolorowa) w <b>sosie</b> własnym ( <b>mąka pszenna</b> ), kasza bulgur, sok jednodniowy, śliwki [1,3,7,9]

**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.**