

JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 23.12.2024 DO DNIA 03.01.2025

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 23.12.2024	Chleb słonecznikowy masłem, wędliną, pomidorem, szczypiorkiem, Herbata owocowa [1,3,7,10]	Krupnik (kasza jęczmienna) z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, mix owoców suszonych (banan suszony, morela, rodzynki, żurawina) [9,11]	Jajko sadzone, ziemniaki z koperkiem, szpinak z dodatkiem śmietany , napój ziołowy, jabłko [4,7]
Piątek 27.12.2024	Chleb graham z masłem , serem żółtym, ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem, herbata z cytryną. [1,7]	Jarzynowa z ziemniakami (śmietana) mix suszonych owoców (żurawina, rodzynki, chipsy bananowe, morele), [1,7,9]	Naleśniki (mąka pszenna, jaja, mleko) z powidłami śliwkowymi wyrób własny z polewą truskawkową. napój ziołowy, marchew do gryzienia [1,3,7]
Poniedziałek 30.12.2024	Chleb słonecznikowy z masłem , szynką, papryką czerwoną, z dodatkiem koperku, kawa inka z mlekiem . [1,7,]	Ryżowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Budyń śmietankowy (mleko, mąka ziemniaczana) – wyrób własny. [1,7,9]	Gulasz z mięsa drobiowego w sosie własnym, kasza burgul, ogórek kiszony, kompot jabłkowy, pół pomarańczy. [1]
Wtorek 31.12.2024	Chleb wielozziarnisty z masłem , pastą jajeczną- wyrób własny, szczypiorkiem, herbata z cytryną. [1,3,7]	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (masło, śmietana 18%) [7,9]	Makaron z plewą jogurtowo-truskawkową, kompot wieloowocowy, jabłko. [1,7]
Czwartek 02.01.2025	Chleb owsiany z masłem , serem żółtym, ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem, kakao(mleko) [1,7]	Ziemniaczana na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Mix suszonych owoców (rodzynki, morele, żurawina, banan) [1,7,9]	Spaghetti (mięso wieprzowe od szynki, makaron spaghetti z maki durum) w sosie bolognese, kompot jabłkowy, Melon [1,3,7]
Piątek 03.01.2025	Chleb żytni z masłem , kielbasą krakowską, papryką czerwoną, z dodatkiem koperku, herbata owocowa [1,7,]	Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw (śmietana 18%), Kisiel wiśniowy – wyrób własny [1,7,9]	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja, bulka tarta), ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszonej, marchwi, natki pietruszki z dodatkiem oleju, napój ziołowy, kiwi. [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.**