

JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 20.01.2025 DO DNIA 31.01.2024

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 20.01.2025	Płatki orkiszowe na mleku , Chleb żytni z masłem z serem żółtym , ogórek zielony, koperek, herbata owocowa. [1,7]	Pomidorowa z makaronem z dodatkiem natki (śmietana), talerzyk owoców pół banana, pół jabłka [1,7,9]	Pulpet w sosie własnym, mix kasz (kasza gryczana, jęczmienna), marchewka mini gotowana polana masłem , napój cytrynowo -miętowy. Mandarynka. [1,3,7]
Wtorek 21.01.2025	Chleb graham z masłem , szynką wiejską, pomidor malinowy, szczypiorek, kakao(mleko) [1,7,12]	Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Mix owoców suszonych -rodzynki, morele, żurawina, banan suszony) Woda mineralna niegazowana [9,11]	Naleśniki (mąka pszenna, jaja, mleko) z serem twarogowym -wyrób własny z polewą truskawkową. napój ziołowy, mix warzyw do gryzienia kalarepa, burak [1,3,7]
Środa 22.01.2025	Płatki owsiane na mleku . Chleb wielozziarnisty z masłem z humusem z białej fasoli z dodatkiem majeranku, papryka kolorowa, herbata z cytryną. [1,7]	Rosół z makaronem na wywarze mięsa drobiowego z dodatkiem natki, Jogurt naturalny z nasionami Chia i musem brzoskwińowym, [1,7,9]	Potrąwka z kurczaka w sosie śmietanowym , ryż surówka z ogórka kiszzonego, papryki kolorowej, koperku, natki z dodatkiem oleju, sok owocowo warzywny Rajski -jednodniowy (jabłko, kapusta biała, cytryna,). pół pomarańczy [1,7]
Czwartek 23.01.2025	Chleb słonecznikowy z masłem, twarogiem z dodatkiem papryki kolorowej i koperku. Herbata owocowa [1,3,7,10]	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem z dodatkiem koperku (śmietana 18%), pół bułki wielozziarnistej z masłem, kakao(mleko) . [1,7,9]	Spaghetti (mięso wieprzowe od szynki, makaron spaghetti z maki durum) w sosie bolognese, kompot jabłkowy, Melon [1,7]
Piątek 24.01.2025	Stół szwedzki: Pieczywo mieszane, masło, ser żółty, ½ jajka , karkówka pieczona – wyrób własny, domowa nutellą (awokado, rodzynki, kakao, miód) – wyrób własny, szynka bez konserwantów, ogórek zielony, pomidor malinowy, sałata masłowa, papryka czerwona, szczypiorek, [1,3,7,12]	Zupa krem z czerwonej soczewicy na wywarze z warzyw (śmietana)z grzankami wyrobu własnego, kasza manna na gęsto z musem malinowym, [1,7,9]	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszzonej, marchwi, natki pietruszki z dodatkiem oleju, sok jednodniowy Zaczarowany (jabłko, pomarańcza, jarmuż, pietruszka, cytryna), 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 wytluszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku.**

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 27.01.2025	Chleb słonecznikowy z masłem , twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, Herbata owocowa [1,3,7,10]	Ogórkowa z ryżem z dodatkiem natki (masło , śmietana 18%), Kisiel wiśniowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny. [7,9]	Kotlet schabowy w klasycznej panierce (jaja , bułka tarta), ziemniaki puree, buraczki na ciepło, Kompot wieloowocowy, melon [1,3,7]
Wtorek 28.01.2025	Chleb żytni z masłem , pieczony indyk – wyrób własny, sałata, pomidor, koperek, herbata z cytryną. [1,7]	Grochowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem zielonej pietruszki, talerzyk owoców mandarynka, pół jabłka. Woda mineralna niegazowana. [7,9,11]	Kluski na parze (mąka pszenna , jaja , mleko) z musem truskawkowym, Mix warzyw (kalarepa, burak czerwony), Napój cytrynowo -pomarańczowy[1,3,7]
Środa 29.01.2025	Chleb graham z masłem, pasta majonezowa (jaja , krakowska sucha, ser żółty , majonez), papryka czerwona, szczypior, Kawa Inka z mlekiem [1,3,7]	Żurek na naturalnym zakwasie z ziemniakami i jajkiem z dodatkiem koperku (śmietana 18%), pół bułki wielozziarnistej z masłem , kakao(mleko). [1,7,9]	Gulasz z mięsa drobiowego w sosie własnym, mix kasz (kasza gryczana i jęczmienna), ogórek kiszony, Sok jednodniowy Pyłek (jabłko, pomarańcza, kurkuma, cytryna), kiwi,[1]
Czwartek 30.01.2025	Chleb wielozziarnisty z masłem , pastą z wędzonej makreli , jajka , koperku- wyrób własny, kawa z mlekiem 1,3,47]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Budyń śmietankowy (mleko , mąka ziemniaczana) – wyrób własny. [7,9],	Kotleciki drobiowe panierowane w płatkach owsianych , ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty włoskiej, marchewki, zieleniny z dodatkiem oleju, kompot jabłkowy, banan. [1,3,7]
Piątek 31.01.2025	Stół szwedzki: Chleb mieszany z masłem , pasta jajeczna , schab pieczony – wyrób własny, ser żółty, powidła śliwkowe, sałata, zielony ogórek krojony w słupki, pomidor malinowy, Kakao (mleko) [1,3,7]	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem zielonej pietruszki(śmietana18%), Jogurt(mleko) bananowo –czekoladowy - wyrób własny- [7,9]	Jajko sadzone , ziemniaki z koperkiem, szpinak z dodatkiem śmietany , Sok jednodniowy Maniokowy (jabłko, mirabelka, marchew, cytryna) pół pomarańczy [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.**