

JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 03.02.2025 DO DNIA 14.02.2024

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 03.02.2025	Płatki jęczmienne na mleku. Chleb wielozziarnisty z masłem, serem żółtym, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata z cytryną. [1,7]	Ziemniaczana na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Mix owoców suszonych -rodzynki, morele, żurawina, banan suszony) Woda mineralna niegazowana [9,11]	Kotlet mielony z mięsa wieprzowo-drobiowego (jaja, bułka tarta), kasza bulgur, marchewka duszona z groszkiem konserwowym, kompot wieloowocowy, banan, [1,3,7]
Wtorek 04.02.2025	Kasza manna z suszonymi owocami żurawiny na mleku. Chleb słonecznikowy z masłem , kiełbasa na ciepło, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami na wywarze z warzyw, Pół rogała maślanego z masłem , herbata owocowa [1,7,9]	Makaron z serem białym i polewą malinową, kompot wieloowocowy, Mix warzyw (marchew, biała rzodkiew) [1,7]
Środa 05.02.2025	Chleb wielozziarnisty z masłem , humusem z soczewicy czerwonej z dodatkiem suszonych pomidorów, papryka kolorowa, napój ziołowy. [1,7]	Kalafiorowa z kaszą manną na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany , Przekładaniec bananowo-truskawkowy – wyrób własny, [1,7,9]	Pieczona pałka z kurczaka, ryż, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydza, papryka czerwona, z dipem jogurtowym (mleko) Sok jednodniowy Maniokowy (jabłko, mirabelka, marchew, cytryna) kiwi [7]
Czwartek 06.02.2025	Chleb dyniowy z masłem , pasta z tuńczyka z dodatkiem jajka , koperku i majonezu- wyrób własny, herbata owocowa. [1,3,4,7]	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Budyń śmietankowy (mleko , mąka ziemniaczana) – wyrób własny. Woda [1,7,9]	Zapiekanka warzywna z mięsem mielonym wieprzowym z kaszą gryczaną, w sosie pomidorowym, Kompot wieloowocowy , jabłko [1,3,7]
Piątek 07.02.2025	Stół szwedzki, pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, ½ jajka, miód , polędwica drobiowa, pomidor, papryka czerwona, rukola, ogórek zielony Kakao (mleko) [1,3,7]	Krem z marchewki na wywarze z warzyw z groszkiem ptysiowym, Jogurt(mleko) naturalny z kawałkami ananasa,	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty, jabłka, natki pietruszki z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Buraczana słodycz (jabłko, burak, cytryna) melon. [1,3,4]

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 wyfłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku.**

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 10.02.2025	Płatki owsiane na mleku, Chleb z masłem, szynką bez konserwantów, rukola, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata owocowa. [1,7]	Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), talerzyk owoców pół banana, pół jabłka [1,7,9]	Filet z indyka w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), mix kasz (kasza bulgur, jęczmienna), surówka z kapusty białej, kukurydzy, papryka czerwona z dodatkiem oleju, kompot wieloowocowy, pół pomarańczy. [1,3,7]
Wtorek 11.02.2025	Chleb z masłem, pasta z makreli wędzonej z dodatkiem jajka, koperku - wyrób własny, kawa lna z mlekiem. [1,3,4,7]	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (masło, śmietana 18%), Mix owoców suszonych -rodzynki, morele, żurawina, banan suszony) Woda mineralna niegazowana. [7,9,11]	Pierogi leniwe (mąka pszenna, jaja, ser biały) polane masłem, surówka z marchwi, jabłka i ananasa z sokiem z pomarańczy, kompot jabłkowy, banan [1,3,7]
Środa 12.02.2025	Płatki orkiszowe na mleku, Chleb graham z masłem, pasta z piersi kurczaka z warzywami-wyrób własny, ogórek zielony, herbata z cytryną [1,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku Kisiel wiśniowy-(mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny [1,7,9]	Udko duszone, ryż, surówka z buraczków, kukurydzy, natki pietruszki z dodatkiem oleju, zieleniny z,) Sok jednodniowy Buraczana słodycz (jabłko, burak, cytryna) melon [1,3,7,9]
Czwartek 13.02.2025	Chleb dyniowy z masłem, pasta majonezowa (jaja, krakowska sucha, ser żółty, majonez) papryka czerwona, szczypior, herbata owocowa. [1,3,7]	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku(śmietana18%) Jogurt(mleko) brzoskwiniowy –wyrób własny- [7,9]	Jajko sadzone, ziemniaki z koperkiem, szpinak, napój ziołowy, kiwi. [3,7]
Piątek 14.02.2025	Stół szwedzki, Pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, ½ jaja, pasta z soczewicy i kurczaka – wyrób własny, filet gotowany z indyka pomidor, papryka czerwona, sałata masłowa, ogórek zielony Kakao (mleko) [1,3,7]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Pół rogalu maślanego z masłem, mleko [1,7,9]	Łazanki (makaron z mąki durum) z mięsem wieprzowym, kapusta kiszona, Sok jednodniowy warzywno-owocowy, pół pomarańczy. [1]

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 wyfuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku**