

JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 31.03.2025 DO DNIA 11.04.2025

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 31.03.2025	Płatki jęczmienne na mleku , Chleb wielozziarnisty z masłem , pastą jajeczną ze szczypiorkiem, posypana rzodkiewką, Herbata z cytryną. [1,3,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku, Przekładaniec bananowo- truskawkowy – wyrób własny, [1,7,9]	Filet z indyka w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki purée, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydza, papryka czerwona, z dipem jogurtowym (jogurt naturalny(mleko), czosnek, zioła), kompot wieloowocowy, jabłko. [1,7]
Wtorek 01.04.2025	Chleb słonecznikowy z masłem , szynką bez konserwantów, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata owocowa. [1,7]	Czerwony barszcz z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Bułka wielozziarnista z masłem , serem żółtym , herbata owocowa. [1,7,9]	Racuchy (jaja , mleko , mąka pszenna) z jabłkiem z polewą jogurtowo(mleko) - waniliową 2 szt. Mix warzyw do gryzienia (marchew, kalarepa,) Kompot jabłkowy [1,3,7]
Środa 02.04.2025	Płatki owsiane na mleku , Chleb kukurydziany z masłem , humusem z białej fasoli z dodatkiem majeranku, natki, papryka czerwona, herbata ziołowa. [1,7]	Ryżowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Mix owoców suszonych -rodzynki, morele, żurawina, banan suszony) Woda mineralna niegazowana [1,7,9]	Kotlet schabowy w klasycznej panierce (jaja , bułka tarta), ziemniaki puree, marchewka duszona z groszkiem., sok jednodniowy warzywno-owocowy Zielona lemoniada (jabłko, ogórek, szpinak, cytryna), melon [1,3,7]
Czwartek 03.04.2025	Chleb żytni z masłem , serem żółtym , sałatą, papryką kolorową, szczypiorek, herbata z cytryną. [1,7]	Barszcz biały na naturalnym zakwasie z ziemniakami i jajkiem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Talerzyk owoców pół jabłka, melon [1,3,7,9]	Gołąbki bez zawijania (mięso wieprzowe, ryż, kapusta biała) sos pomidorowy (mąka pszenna), napój ziołowy, banan., [1]
Piątek 04.04.2025	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]	Brokułowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (śmietana 18%), jabłko pieczone z kruszonką (mąka pszenna , masło , cukier) -wyrób własny [1,7,9]	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja , bułka tarta), ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty, natki pietruszki z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Buraczana słodczy (jabłko, burak, cytryna), gruszka [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 wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku**

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 07.04.2025	Płatki jaglne na mleku , Chleb wielozziarnisty z masłem , pasta (jaja, krakowska sucha, ser żółty , majonez), papryka czerwona, szczypior, herbata owocowa [1,3,7]	Rosół z makaronem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, Talerzyk owoców pół jabłka, melon [1,7,9]	Potrąka z kurczaka w sosie śmietanowym , ryż, surówka z buraczków z dodatkiem kukurydzy i koperku i oleju, Kompot wieloowocowy, banan. [1,7]
Wtorek 08.04.2025	Chleb słonecznikowy z masłem , kiełbaska na ciepło, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Pół rogalu maślanego z masłem , kakao(mleko) [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
Środa 09.04.2025	Chleb kukurydziany z masłem, twarogiem rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki, herbata owocowa [1,7]	Pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (masło, śmietana 18%), Kisiel owocowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny. [7,9]	Pałka z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, sałata lodowa z dipem jogurtowym z dodatkiem szczypiorku i koperku, sok jednodniowy warzywno-owocowy Zielona lemoniada (jabłko, ogórek, szpinak, cytryna) jabłko [1,3,7]
Czwartek 10.04.2025	Chleb żytni z masłem, serem żółtym, sałata masłowa, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata owocowa. [1,7]	Ogórkowa z ryżem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (śmietana 18%), Kasza manna z polewą truskawkową (1,7,9]	Gyros, ziemniaki pieczone, sos tzatziki. Kompot wieloowocowy, gruszka. [7]
Piątek 11.04.2025	Stół szwedzki: Pieczywo mieszane z masłem ,1/2 jajka, ser żółty , pieczony indyk, – wyrób własny, powidła śliwkowe, sałata, papryka czerwona, ogórek zielony, pomidor, herbata owocowa. [1,3,7]	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany , Wafel ryżowy, mus brzoskwiowy. [7,9]	Jajko w sosie koperkowym, mix kasz (kasza jęczmienna gryczana), surówka z ogórka kiszzonego, papryki czerwonej, koperku z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Pomarańczowa kraina (jabłko, pomarańcza, seler naciowy), pół pomarańczy. [1,3]

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**