

## JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 14.04.2025 DO DNIA 25.04.2025

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 14.04.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, serem żółtym, sałata masłowa, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata z cytryną. [1,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Budyń śmietankowy (mleko, mąka ziemniaczana) – wyrób własny. [7,9]	Kotlet mielony, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty, marchwi, papryki, koperku z dodatkiem oliwy z oliwek, kompot wieloowocowy. jabłko, [1,7]
Wtorek 15.04.2025	Chleb wiejska nuta z masłem, szynka naturalna, zielony ogórek, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	Kapuśniak z ziemniakami i dodatkiem na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Bułka wieloziarnista z masłem, kakao(mleko) [1,7,9]	Leczo warzywne z dodatkiem fileta z kurczaka w sosie własnym, ryż, Mix warzyw do gryzienia (burak, kalarepa), Kompot jabłkowy [1,3,7]
Środa 16.04.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor krojony w łódeczki, herbata owocowa [1,7]	Zupa z fasolki szparagowej na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany, talerzyk owoców-melon, pół gruszki, [1,7,9]	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty, jabłka, natki pietruszki z dodatkiem oliwy z oliwek, Sok jednodniowy Minionkowy (jabłko, mirabelka, marchew, cytryna) Banan [1,3,4,7]
Czwartek 17.04.2025	Chleb dyniowy z masłem, pastą jajeczną ze szczypiorkiem, posypana rzodkiewką, Herbata z cytryną. [1,3,7]	Barszcz ukraiński na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Przekładaniec bananowo- truskawkowy – wyrób własny,	Gulasz z mięsa drobiowego w sosie własnym, mix kasz (kasza gryczana i jęczmienna), ogórek kiszony, napój ziołowy, gruszka [1,7]
Piątek 18.04.2025	Chleb słonecznikowy z masłem, pasta z tuńczyka z dodatkiem jajka, koperku i majonezu- wyrób własny, herbata z cytryną. [1,3,4,7]	Jarzynowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Mix owoców suszonych -rodzynki, morele, żurawina, banan suszony) Woda mineralna niegazowana [1,7,9]	Makaron kokardki z serem białym i polewą truskawkową, napój ziołowy, melon. [1,7]

**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.**

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
<b>Wtorek</b> 22.04.2025	Chleb <b>słonecznikowy z masłem, serem żółtym</b> , ogórkiem zielonym, papryka czerwona, natka pietruszki, herbata z cytryną [1,7,12]	<b>Ogórkowa</b> z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki ( <b>masło, śmietana 18%</b> ), Budyń śmietankowy ( <b>mleko, mąka ziemniaczana</b> ) – wyrób własny	<b>Jajko</b> sadzone, ziemniaki z koperkiem, szpinak, napój cytrynowy. banan [3,7]
<b>Środa</b> 23.04.2025	Chleb <b>wielozziarnisty z masłem</b> , kiełbasą krakowską suchą, pomidorem malinowym, szczypiorkiem, herbata owocowa [1,7,12]	Fasolowa (biały Jaś) z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana <b>18%</b> ), Talerzyk owoców- pół jabłka, pół banana. [1,7,9]	Pulpety drobiowe w sosie własnym, ryż, surówka z buraczków, kukurydzy zieleniny z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Elixir Elfów (jabłko, gruszka, czerwona porzeczka), gruszka. [1,3,7]
<b>Czwartek</b> 24.04.2025	Chleb <b>dyniowy z masłem</b> , pastą z piersi kurczaka z warzywami- wyrób własny, ogórek kiszony, napój ziołowy.	Pomidorowa z <b>zacierką</b> na wywarze z warzyw z dodatkiem natki ( <b>masło, śmietana 18%</b> ), Kisiel wiśniowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny. [7,9]	Spaghetti (mięso wieprzowe od szynki, <b>makaron spaghetti z maki durum</b> ) w sosie boloness, kompot jabłkowy, melon [1]
<b>Piątek</b> 25.04.2025	Stół szwedzki: Pieczywo <b>mieszane, masło, ser żółty, ½ jajka</b> , karkówka pieczona – wyrób własny, nutellą (awokado, rodzynki, kakao, miód) – wyrób własny, ogórek zielony, pomidor malinowy, sałata lodowa, papryka czerwona, szczypiorek, Herbata owocowa, [1,3,7,12]	Zupa ryżowa na wywarze z warzyw z dodatkiem natki, jogurt z nasionami chia ( <b>mleko</b> ) z musem malinowym – wyrób własny. [7,9]	Filet <b>rybny</b> w klasycznej panierce ( <b>jaja, bułka tarta</b> ), ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszzonej kapusty, natki pietruszki z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Pomarańczowa kraina (jabłko, pomarańcza, seler naciowy), jabłko [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.**