

JADŁOSPIS DEKADOWY OD DNIA 28.04.2025 DO DNIA 09.05.2025

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +DESER	DRUGIE DANIE
Poniedziałek 28.04.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem , pasta (jaja, krakowska sucha, ser żółty, majonez), papryka czerwona, szczypiior, herbata owocowa [1,3,7]	Krupnik z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem koperku, Kisiel owocowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny [7,9]	Kotlet schabowy w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki puree, sałata lodowa z dipem jogurtowym z dodatkiem szczypiorku i koperku Kompot wieloowocowy, melon [1,3,7]
Wtorek 29.04.2025	Chleb słonecznikowy z masłem , szynką bez konserwantów, ogórek zielony, szczypiorek, kawa inka. [1,7]	Kapuśniak z kapusty świeżej z ziemniakami i dodatkiem koncentratu pomidorowego na wywarze z warzyw, Bułka wieloziarnista z masłem , kakao(mleko) [1,7,9]	Pierogi leniwe (mąka pszenna, jaja, ser biały) polane masłem napój ziołowy, mix warzyw do gryzienia kalarepa, marchew [1,3,7]
Środa 30.04.2025	Chleb dyniowy z masłem, serem żółtym , sałata, papryką kolorową, natka pietruszki, herbata z cytryną. [1,7]	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Talerzyk owoców- pół gruszki, pół banana. [1,7,9]	Leczo warzywne z dodatkiem fileta z indyka (marchew, seler, cukinia, pietruszka, papryka kolorowa) w sosie własnym (mąka pszenna) ryż, Sok owocowo-warzywny jednodniowy Pyłek (jabłko, pomarańcza, cytryna, kurkuma) melon. [1,7]
Piątek 02.05.2025	Chleb żytni z masłem , kielbasą krakowską, pomidor malinowy, szczypiorek, herbata owocowa. [1,7]	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, jabłko. [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
Poniedziałek 05.05.2025	Chleb wielozziarnisty z masłem , serem żółtym, pomidorem malinowym, szczypiorkiem, herbata owocowa [1,7]	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (masło, śmietana 18%), Bułka maślana, napój ziołowy. [7,9]	Ryż zapiekany z jabłkiem i polewą jogurtową, kompot wieloowocowy, banan.
Wtorek 06.05.2025	Chleb słonecznikowy z masłem , pasta z tuńczyka z dodatkiem jajka , koperku i majonezu- wyrób własny, herbata z cytryną. [1,3,4,7]	Ryżowa na wywarze z warzyw, z dodatkiem koperku (śmietana 18%), Kisiel owocowy (mąka ziemniaczana, mrożone owoce) - wyrób własny [7,9,]	Pulpety mięsne w sosie koperkowym, mix kasz (kasza jęczmienna, gryczana) kompot jabłkowy, jabłko [1,3,7]
Środa 07.05.2025	Chleb kukurydziany z masłem , polędwicą z indyka, ogórek zielony, sałata, koperek zielony, [1,7]	Zupa krem z marchewki z nasionami słonecznika na wywarze z warzyw z dodatkiem natki(śmietana), Kefir (mleko)owocowy do picia. [1,7,9]	Gołąbki i bez zawijania w sosie pomidorowym (mięso z łopatki i karkówki), Sok jednodniowy Piracki (jabłko, rabarbar, burak, cytryna,) melon [1,7]
Czwartek 08.05.2025	Chleb dyniowy z masłem , pasta jajeczna – wyrób własny, pomidor malinowy, szczypiorek, sałata masłowa, herbata owocowa. [1,7]	Pomidorowa z ryżem na wywarze z warzyw z dodatkiem natki (masło, śmietana 18%) talerzyk owoców pół banana, pół gruszki. [7,9]	Gulasz mięsny wieprzowy w sosie własnym, makaron kokardki, ogórek kiszony kompot wieloowocowy, pół pomarańczy.[7]
Piątek 09.05.2025	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]	Zupa z fasolki szparagowej na wywarze z warzyw z dodatkiem śmietany Budyń śmietankowy (mleko , mąka ziemniaczana) – wyrób własny [7,9]	Filet rybny w klasycznej panierce (jaja, bułka tarta), ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty, natki pietruszki z dodatkiem oleju, Sok jednodniowy Pyłek (jabłko, pomarańcza, cytryna, kurkuma), gruszka. [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 wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku.**