

# JADŁOSPIS III DEKADA

Od 15.10.2023r. do 24.10.2023r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	*alergeny	OBIAD	*alergeny	KOLACJA	*alergeny	
1	15 ndz	Ser biały ze szczypiorkiem Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, DW chleb pszenny 200g Jabłko 1 szt. Herbata 250 ml	1*  1*	Z: Pomidorowa z ryżem i zieleniną 400 m 7*,9* Mintaj smażony 200g, ziemniaki z wody z koperkiem 400g, surówka z kiszzonej kapusty z zieleniną 200g, syrop owocowy 250 ml DW+DBW : Ryba duszona z warzywami 200g	1*,3*   9*	Salatka warzywna z kukurydzą i groszkiem 375g, Chleb 200g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Mleko 200 ml	3*,9*  1*
2	16 pon	Płatki kukurydziane 400 ml Parówka 1 szt, 100 G ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 200 g, kanapkowa 25 g, DBM: serek wiejski 150g DW: chleb pszenny 200g Liść salaty 40g	1*  7* 1*	Z: Zupa z soczewicy z dodatkiem warzyw, kielbasą i zieleniną 1*,7*,9* Jaja z sosem musztardowym 2 szt, ziemniaki z koperkiem 600 g Surówka z marchewki z jabłkiem 150g, syrop 250 ml	1*,3*,7*,10*   9*	Szynka drobna 80 g, chleb 200 g, Kanapkowa 25g, Herbata 250 ml BM. serek smakowy-120g Pomidor 150g	1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11*  1*  7*
3	17 wt	Makarony na mleku 400 ml Kielbasa zwyczajna 1 szt-100g kanapkowa 25 g, musztarda 20 g, Chleb pszenno-żytni 200 g, herbata 250 ml BM+DT: ser topiony 100 g DW: chleb pszenny 200g Ogórek zielony 100g	1*  1*	Z: Krupnik z kielbasą 400 ml DBM: Krupnik 400 ml Pałeczki drobiowe duszone 2 szt, Surówka: marchew z groszkiem zielonym ze śmietaną 100g, ziemniaki 600 g syrop 250 ml, DW: Pałeczki drobiowe gotowane 2 szt, DBM: Gulasz warzywny 120 ml	1*,7*,9* 1*,7*,9*     1*,9*	Boczek faszerowany 100g kanapkowa 25 g, chleb 200 g Herbata 250 ml DBM+DW+DT: ser topiony 100g Salata 40g	1*   7*

4	18 śr	<p>Kaszka manna 400 ml Krem czekoladowy 80g <b>5*</b> herbata 250 ml, kanapkowa 25 g, Chleb pszenno-żytni 200 g,, <b>1*</b> DW: chleb pszenny 200g, <b>1*</b> DW+DC: ser biały 50g <b>7*</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Z: Flaki 400 ml <b>1*,3*,7*,9*</b> Kurczak duszony w warzywach (cebula, marchew, seler, por, papryka mix, zielenina) 200 g, <b>1*,7*,9*</b> ryż 120 g Syrop owocowy 250 ml BM: Gulasz sojowy 250 g, ryż 120 g <b>1*,6*</b></p>	<p>Salatka jajeczna ze szczypiorkiem majonezem 2 szt. <b>3*,7*</b> kanapkowa 25 g, Chleb 200 g <b>1*</b> Herbata 250 ml Pomidor 150g</p>
5	19 czw	<p>Płatki kukurydziane 400 ml Ser biały ze szczypiorkiem 100g <b>7*</b> Chleb pszenno-żytni 200 g, <b>1*</b> Kanapka 25 g, herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g <b>1*</b></p>	<p>Z: Grochówka z kielbasą i szczypiorem 400 ml <b>1*,7*,9*</b> DW: zupa wiejska 400 ml <b>1*,3*,7*,9*</b> Kielbasa duszona z cebula 100 g, ziemniaki duszone z wody 600 g, surówka z marchewki, selera i jabłka 150g, <b>7*,9*</b> syrop owocowy 250 ml DW: Kielbasa gotowana 100 g DBM: Kotlet sojowy 5 szt., 50g <b>1*,3*,6*</b></p>	<p>dżem 50 g, ser żółty 30g <b>7*</b> Chleb 200 g, <b>1*</b> Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml kefir 150g</p>
6	20 pt	<p>Płatki owsiane 400 ml Paszтет drobiowy 65g <b>1*,6*,9*,10*</b> Chleb pszenno-żytni 200 g, <b>1*</b> Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g <b>1*</b> DBM+DT: serek kielbaska 100g <b>7*</b> Ogórek kiszony 100g</p>	<p>Z: Ogórkowa z zieleciną i śmietaną 400 ml <b>1*,3*,7*,9*</b> Gołąbki duszone w sosie pomidorowym 1 szt - 150g, ziemniaki z wody z koperkiem 600 g, syrop wieloowocowy 250 ml DW: Pulpety 120 g, <b>1*,3*</b> sos biały 100g <b>1* 7*</b> DBM: Gołąbki z kaszą 2 szt <b>1*,3*</b></p>	<p>Kielbasa kanapkowa 80g, <b>6*</b> Chleb 200 g, <b>1*</b> Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: paszтет sojowy 56g <b>6*</b> Liść salaty 40g</p>
7	21 sob	<p>DW: jajecznicza ze szczypiorkiem z 2 jaj <b>3*</b> Kakao 200 ml D: jajko gotowane 2szt <b>3*</b> Chleb pszenno-żytni 200 g, <b>1*</b> Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g <b>1*</b></p>	<p>Z: Zupa owocowa z makaronem 400 ml <b>1*,7*,9*</b> Pulpety gotowane z sosem pieczeniowym i warzywami 120 g <b>1*,3*,7*</b> ziemniaki z wody 600 g, Surówka z buraczków z cebulką 150g zagęszczony syrop owocowy 250 ml BM: Gołąbki z kaszą 250 <b>1*,3*</b></p>	<p>Baleron 80g, Chleb 200 g, <b>1*</b> Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DBM+ DT: dżem 75g Marchew 100g</p>

8	22 ndz	<p>Marmolada 80 g,</p> <p>Chleb pszenno-żytni 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Kanapkowa 25 g,</p> <p>Herbata 250 ml</p> <p>DW: chleb pszenny 200g <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Jabłko 1 szt. 150g</p> <p>DC: pasztet drobiowy 65g</p>	<p>Z: Barszcz Biały z zieleciną i warzywami 400 ml <span style="color: red;">1*,3*,7*,9*</span></p> <p>D: zupa owocowa 400 ml <span style="color: red;">1*,3*</span></p> <p>Śledź w śmietanie z cebulą dodatkiem jogurtu 200 g, <span style="color: red;">7*</span></p> <p>ziemniaki. z wody 600 g,</p> <p>syrop owocowy 250 ml</p> <p>DW+DC+DT: serek wiejski 150g <span style="color: red;">7*</span></p>	<p>Paprykarz szczeciński 85g, <span style="color: red;">9*</span></p> <p>Chleb 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Kanapkowa 25 g,</p> <p>Herbata 250 ml</p> <p>DC+W+T: jajko gotowane na miękko 2 szt. <span style="color: red;">3*</span></p> <p>Salata 40g</p> <p>Mleko 200 ml</p>
9	23 pon	<p>Kielbasa piwna 80g</p> <p>Chleb pszenno-żytni 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>kanapkowa 25 g,</p> <p>DW+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt</p> <p>DW: chleb pszenny 200g <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Kasza manna 400 ml</p>	<p>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml <span style="color: red;">1*,7*,9</span></p> <p>Makaron z pieczarkami, parówką i warzywami ( marchew, seler, pietruszka, natka, cebula) 345g</p> <p>DW: makaron z sosem i parówką 345g</p> <p>BM: makaron z sosem i pieczarkami 345g</p> <p>syrop owocowy 250 ml</p>	<p>Serek topiony 50g</p> <p>Chleb 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>kanapkowa 25 g,</p> <p>Herbata 250 ml</p> <p>Ogórek kiszony 100g</p>
10	24 Wt	<p>Budyń 400 ml</p> <p>Kielbasa biała gotowana 1 szt.- 100g</p> <p>Musztarda 20 g,</p> <p>Chleb pszenno-żytni 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Kanapkowa 25 g,</p> <p>herbata 250 ml</p> <p>DW: :chleb pszenny 200g <span style="color: red;">1*</span></p> <p>BM+DW+DC: ser biały 100g <span style="color: red;">7*</span></p> <p>Jabłko 150g</p>	<p>Z: Jarzynowa z zieleciną 400 ml</p> <p>D: zupa kaszkowa 400ml</p> <p>Gulasz wieprzowy duszony z warzywami(mix papryki, cebula, marchew, seler, pietruszka) 120 ml</p> <p>Kasza gryczana 120g</p> <p>Ogórek kiszony 150g</p> <p>Syrop owocowy 250 ml</p> <p>DBM: gulasz sojowy 150g</p>	<p>Ser salami 60 g, <span style="color: red;">6*</span></p> <p>Chleb 200 g, <span style="color: red;">1*</span></p> <p>Kanapkowa 25 g,</p> <p>Herbata 250 ml</p> <p>Marchew 100g</p>

#### LEGENDA ALERGENÓW:

1. Gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, także produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą)
8. Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan orzechy brazylijskie, pistacje/ orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

#### Przyprawy używane w ww posiłkach:

pieprz, pieprz zieleny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zielenka prowansalska, papryka słodka, sól niskosodowana, cukier wanilinowy, majeranek, czosnek granulowany, papryka ostra, curry, cząber, pietruszka suszona nać, mieszanka warzywna, przyprawa w płynie, cukier, lubczyk, ocet