

# JADŁOSPIS I DEKADA

Od 25.10.2023r. Do 03.11.2023r.

DZIEŃ	ŚNIADANIE	*alergeny	OBIAD	*alergeny	KOLACJA	*alergeny	
1	25 śr	<p><i>Kaszka manna 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa 100g 1 szt</i> <i>ketchup 20g</i> <i>chleb pszenno-żytni 200g</i> <i>kanapkowa 25g</i> <i>DBM: serek wiejski 150g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i></p>	1* 7* 1*	<p><i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml</i> <i>Makaron z serem białym ze śmietaną 345g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i></p>		<p><i>Szynka Tyrol.80g</i> <i>Chleb 200 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 75g</i> <i>Papryka 50g</i></p>	1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*, 1*
2	26 czw	<p><i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Kielbasa zwyczajna 100g</i> <i>musztarda 20g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni200 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM +DT: dżem 75g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>Ogórek zielony150g</i></p>	1*	<p><i>Z: pieczarkowa z zieleciną 400 ml</i> <i>Leczo z warzywami (cebula, papryka czerwona, żółta, zielona z zieleciną) 120g</i> <i>Ryż 100g</i> <i>DW: Chińszczyzna z mięsem wieprzowy 180gi ryżem 120g</i> <i>BM: Mieszanka warzywna 130g</i> <i>Ogórek kiszony</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i></p>	9*1* 1*	<p><i>Kielbasa piwna 80g</i> <i>Chleb 200g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>BM: pasztet sojowy56g</i></p>	7* 1*
3	27 pt	<p><i>Jajecznicza z 2 jaj ze szczypiorkiem i cebulą</i> <i>Makaron na mleku 400 ml</i> <i>DW: jajko gotowane 2 szt</i> <i>Chleb pszenno-żytni200 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>W: chleb pszenny 200g</i></p>	3* 1* 1*	<p><i>Z: Barszcz ukraiński (fasola jaś, burak ćwikłowy, kapusta biała) 400ml</i> <i>DW: Zupa owocowa400 ml</i> <i>Łazanki (kapusta Kiszona, cebula, kielbasa zwyczajna)</i> <i>DBM: Makaron z serem białym i śmietaną 270g</i> <i>syrop owocowy 250 ml,</i></p>	1*,7*,9* 1*7*3*	<p><i>Pasztet drobiowy 65g</i> <i>Chleb 200 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: serek smakowy 120g</i> <i>Ogórek kiszony 150g</i></p>	1*

		<i>Jabłko 150g</i>					
4	28 sob	<i>Kakao 200 ml Ryż na mleku 400 ml ser żółty salami 30g, dżem 50 g, Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g Jogurt 150g</i>	7* 1* 1*	<i>Z: Rosół z makaronem i zieleniną 400 ml :Pierś z kurczaka w sosie jogurtowo musztardowym z koperkiem I*3* Ziemniaki z wody 400 g Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami (marchew, kukurydza, groszek, zielenina) 150g Syrop owocowy 250 ml DW: schab gotowany 120g DBM: mieszanka warzywna gotowana 200g</i>	<i>I*9* Śledź pomidorach z cebulką 80g Majonez 20g Chleb 200 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DC+DT: paprykarz warzywny 60g Ogórek zielony 100g</i>	1*	
5	29 ndz	<i>Krem czekolad. 80g Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DC+DW+DT: kielbasa szynkowa 80g DW: chleb pszenny 200g Jabłko 150g Herbata 250 ml</i>	5* 1* 1*	<i>Z: Jarzynowa zieleniną 400 ml Kotlet mielony z papryką i cebulą 130g Ziemniaki 600g z wody z koperkiem Buraczki z cebulą i olejem 150g DW: Pulpety w sosie pomidorowym 130g BM: gołąbki z kaszą 2 szt. Napój owocowy 250 ml</i>	<i>I*7*9*</i>	<i>Parówka 100g Ketchup 20g Chleb 200 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: serek kielbaska 100g Sałata 40g Mleko 200 ml</i>	1* 7*
6	30 pon	<i>Kakao 200 ml Konserva mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g DBM+DW+DT: serek smakowy Pomidor 100g papryka 50g Ryż na mleku 400 ml</i>	1* 1* 7*	<i>Z: Pomidorowa z ryżem Pieczeń rzymska duszona z zieleniną 120g Ziemniaki z wody 600g, fasolka szparagowa z bułką tartą 150g DW: pulpety w sosie pomidorowym 120g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>I*,7*,9*</i>	<i>Kielbasa zwyczajna 100g, Musztarda 20g Chleb 200 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: dżem 75g</i>	1*
7	31 wt	<i>Marmolada 80g Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g DC: pasztet drobiowy 65g</i>	1* 1*	<i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą, zieleniną i warzywami 400 ml Mintaj duszonej z warzywami (seler, marchew, pietruszka) ziemniaki z wody 400g, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 200g syrop owocowy 250 ml</i>		<i>Sałatka owocowa (ryż banan, jabłko, owoce tropikalne z syropem i jogurtem) 280g Chleb 200g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml</i>	1*

		<i>Jabłko 150g makaron na mleku 400 ml Herbata 250 ml</i>		
8	01 śr	<i>Twarożek na słodko ze śmietaną 100g Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* Jogurt 150g Budyń 400 ml</i>	<i>Z: Żurek kielbasą, jajkami i śmietaną 400 ml Mortadela panierowana 120g 3*1* Ziemniaki z wody z koperkiem 600g Surówka z kapusty kiszonej(z kukurydzą i zieleniną) 150g Syrop owocowy 250 ml DW+DBM: makaron z serem białym i śmietaną 280g 1*3*7*</i>	<i>Ser salami 60g 7* Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 m DT: szynka tyrolska 80g Marchew 150</i>
9	02 CZW	<i>Kaszka manna 400 ml Kielbasa zwyczajna gotowana 100g Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml BM+DT: serek wiejski 150g DW: chleb pszenny 200g 1* Ogórek kiszony 150g</i>	<i>Z: Zupa kalafiorowa z zieleniną i warzywami 400 ml Spaghetti mięsne duszone z warzywami (100g/osobę) 300g DW: spaghetti mięsno warzywne gotowane 300g DBM: placki ziemniaczane 4 szt. Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Szynka tyrolska 80g Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, DBM: serek kielbaska 7* Sałata 40g</i>
10	03 pt	<i>Parówka drobiowa gotowana 100g Ketchup 20g Kaszka manna 400 ml Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM: serek smakowy 125g Jabłko 150g</i>	<i>Z: ogórkowa z zieleniną i ziemniakami 400g Potrawka z kurczaka z warzywami(mix warzyw, kukurydza, cebula) 250g Ryż 100g Syrop owocowy 250 ml BM: ryż z musem jabłkowym 300g</i>	<i>Kielbasa szynkowa 80g, Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: serek homogenizowany 125g ogórek 100g</i>

#### 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, ziola prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowana, cukier wanilinowy, majeranek, czosnek granulowany, papryka ostra, curry, cząber, pietruszka suszona nać, mieszanka warzywna, przyprawa w płynie, cukier, łubczyk, ocet.