

JADŁOSPIS I DEKADA

Od 24.12.2023r. Do 02.01.2024r.

DZIEŃ		ŚNIADANIE 7.30–8.00 <i>*alergeny</i>	II ŚNIADANIE 10.30–11.00 <i>*alergeny</i>	OBIAD 13.30–14.00 <i>*alergeny</i>	PODWIECZOREK 16.30–17.00 <i>*alergeny</i>	KOLACJA 19.30–20.00 <i>*alergeny</i>
1	24 Ndz Świąteczny	<i>Kaszka manna 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa 100g 1 szt</i> <i>ketchup 20g</i> <i>chleb pszenno-żytni 200g</i> <i>1*</i> <i>kanapkowa 25g</i> <i>DBM: serek wiejski 150g</i> <i>7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Ryż z jabłkami</i>	<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> <i>DW+BM: Zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml</i>	<i>Tortilla z kurczakiem i warzywami</i>	<i>Szynka Tyrol.80g</i> <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,</i> <i>Chleb 200 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 75g</i> <i>Papryka 50g</i>

2	25 pon Świąteczny	<p>Kakao 200 ml Kielbasa zwyczajna 100g musztarda 20g, Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM +DT: dżem 75g DW: chleb pszenny 200g Ogórek zielony 150g</p>	<p>Mleczny koktajl truskawkowy</p>	<p>Z: pieczarkowa z zieleńią 400 ml Leczo z warzywami (cebula, papryka czerwona, żółta, zielona z zieleńią) 120g Ryż 100g DW+BM: Zupa jarzynowa 400 ml DW: Chińszczyzna z mięsem wieprzowy 180g ryżem 120g 9*1* BM: Kluski śląskie 150g 1* Ogórek kiszony Syrop owocowy 250 ml</p>	<p>Salatka makaronowa z piklami i wędzonym kurczakiem</p> <p>Bulka</p>	<p>Kielbasa piwna 80g 7* Chleb 200g 1* Kanapkowa 25g Herbata 250 ml BM: pasztet sojowy 56g</p>
3	26 wt Świąteczny	<p>Jajecznica z 2 jaj ze szczypiorkiem i cebulą DW: jajko gotowane 2 szt 3* Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml W: chleb pszenny 200g * Jabłko 150g</p>	<p>Ciasto bananowe</p>	<p>Z: Barszcz ukraiński (fasola jaś, burak ćwikłowy, kapusta biała) 400ml 1*, 7*, 9* BM +DW: Barszcz czerwony ml Łazanki (kapusta kiszona, cebula, kielbasa zwyczajna) DW + DBM: Makaron z serem białym i śmietaną 270g 1*7*3* syrop owocowy 250 ml,</p>	<p>Kanapka z wiejskiego chleba z jajkiem, tuńczykiem i warzywami</p>	<p>Pasztet drobiowy 65g Chleb 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: serek smakowy 120g Ogórek kiszony 150g</p>
4	27 śr	<p>Ryż na mleku 400 ml ser żółty salami 30g, 7* dżem 50 g, Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g,</p>	<p>Zapiekanka XXL z wędliną, serem i warzywami</p>	<p>Z: Rosół z makaronem i zieleńią 400 ml 1*9* :Pierś z kurczaka w sosie jogurtowo musztardowym z koperkiem 1*3* Ziemniaki z wody 400 g Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami (marchew, kukurydza, grozdek, zieleńina) 150g</p>	<p>Koktajl witaminowy, zielony</p>	<p>Śledź pomidorach z cebulką 80g Majonez 20g Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml BM+DW+DC+DT: paprykarz warzywny 60g</p>

		DW: chleb pszenny 200g 1* Jogurt 150g		Syrop owocowy 250 ml DW: schab gotowany 120g DBM: kotlety sojowe 4 szt.		Ogórek zielony 100g
5	28 CZW	Płatki owsiane 400 ml Krem czekolad. 80g 5* Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DC+DW+DT: kielbasa szynkowa 80g DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 150g	Tortilla ziemniaczana z warzywami	Z: Jarzynowa z zieloną 400 ml 1*7*9* 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	Chalka drożdżowa z serkiem waniliowym	Parówka 100g Ketchup 20g Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: serek kielbaska 100g 7* Sałata 40g
6	29 pt	Kakao 200 ml Konserw mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DW+DT: serek smakowy 7* Pomidor 100g lub papryka 50g Ryż na mleku 400 ml	Placki „rosti” Jogurt z ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem	Z: Pomidorowa z ryżem 1*,7*,9* Pieczeń rzymska duszona z zieloną 120g Ziemniaki z wody 600g, fasolka szparagowa z bulką tartą 150g DW: pulpety w sosie pomidorowym 120g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 ml	Ciasto jogurtowo - truskawkowe	Kielbasa zwyczajna 100g, Musztarda 20g Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: dżem 75g

7	30 sob	<p><i>Kakao 200 ml</i> <i>Marmolada 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 200 g,</i> <i>I* Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>I*</i> <i>DC: pasztet drobiowy 65g</i> <i>Jabłko 150g</i></p>	<p><i>Kasza manna z owocami</i></p>	<p><i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą, zieloną i warzywami 400 ml</i> <i>Mintaj duszonej z warzywami (seler, marchew, pietruszka) ziemniaki z wody 400g,</i> <i>surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 200g</i> <i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+BM: zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml</i></p>	<p><i>Bulka razowa z szarpaną wieprzowiną i warzywami</i></p>	<p><i>Salatka owocowa (ryż banan, jabłko, owoce tropikalne z syropem i jogurtem) 280g</i> <i>Chleb 200g,</i> <i>I*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i></p>
8	31 ndz Świąteczny	<p><i>Twarożek na słodko ze śmietaną 100g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 200 g,</i> <i>I* Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>I*</i> <i>Jogurt 150g</i></p>	<p><i>Makaron w sosie serowym</i></p>	<p><i>Z: Żurek kielbasą, jajkami i śmietaną 400 ml</i> <i>Mortadela panierowana 120g</i> <i>3*I*</i> <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 600g</i> <i>Surówka z kapusty kiszzonej(z kukurydzą i zieloną) 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DBM: kluski śląskie</i></p>	<p><i>Deser jogurtowy z bananami, toffi i granolą</i></p>	<p><i>Ser salami 60g</i> <i>7*</i> <i>Chleb 200 g,</i> <i>I*</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 m</i> <i>DT: szynka tyrolska 80g</i> <i>Marchew 150</i> <i>Mleko 200 ml</i></p>

9	1 pon Świąteczny	<p>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</p>	<p>Szakszuka z jajkiem Pieczywo</p>	<p>Z: Zupa kalafiorowa z zielenią i warzywami 400 ml Spaghetti mięsne duszone z warzywami (100g/osobę) 300g DW: spaghetti mięsno warzywne gotowane 300g DBM: spaghetti warzywne 300 g Syrop owocowy 250 ml</p>	<p>Drożdżówka z serem i śliwką</p>	<p>Szynka tyrolska 80g Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, DBM: serek kielbaska 7* Salata 40g</p>
10	02 wt	<p>Parówka drobiowa gotowana 100g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 200 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM: serek smakowy 125g Jablko 150g Makaron na mleku 400 ml</p>	<p>Burrito z warzywami i mięsem Krażki cebulowe</p>	<p>Z: ogórkowa z zielenią 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</p>	<p>Jablecznik</p>	<p>Kielbasa szynkowa 80g, Chleb 200 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: serek homogenizowany 125g ogórek 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 2 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 lauowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowana, cukier wanilinowy, majeranek, czosnek granulowany, papryka ostra, curry, cząber, pietruszka suszona nać, mieszanka warzywna, przyprawa w płynie, cukier, lubczyk, ocet.