

# JADŁOSPIS ŚWIĄTECZNY

Od 24.12.2024r. Do 26.12.2024r. oraz 31.12.2024 Do 01.01.2024 r.

DZIEŃ		ŚNIADANIE 7.30–8.00 <i>*alergeny</i>	OBIAD 13.30–14.00 <i>*alergeny</i>	KOLACJA 19.30–20.00 <i>*alergeny</i>
24	Wt	<p><i>Płatki kukurydziane na mleku 400 ml</i>  <i>Serek topiony 50 g</i>  <i>Chleb zwykły 200 g</i>  <i>Herbata 250 ml</i>  <i>Kanapkowa 25 g</i>  <i>Cukier 22 g</i>  <i>DW: chleb pszenny 200 g</i></p>	<p><i>Śledź w oleju 130 g, ziemniaki 400 g</i>  <i>DW+DC: serek wiejski 150 g, ziemniaki 400 g</i>  <i>Syrop</i></p>	<p><i>Barszcz czerwony 300 g, pierogi z kapustą i grzybami 100 g, krokiet z kapustą i pieczarkami 200 g, karp smażony 200 g, masło 25 g, chleb zwykły 200 g, sałatka warzywna 190 g</i>  <i>DW: chleb pszenny 200 g,</i>  <i>Herbata 250 ml</i></p>
25	Śr	<p><i>Kielbasa biała 100 g,</i>  <i>Szynka gotowana 60 g,</i>  <i>Ketchup 10 g, chleb zwykły 200 g,</i>  <i>Masło 25 g,</i>  <i>Herbata 250 ml</i>  <i>DW: chleb pszenny 200 g,</i>  <i>DC: chleb razowy 200 g,</i>  <i>DBM: krem czekoladowy 80 g,</i>  <i>Jabłko 1 szt.</i></p>	<p><i>CIASTO: sernik, czarna babka, placek z jabłkiem na maślanie</i></p> <p><i>Kotlet schabowy 130 g, bigos 130 g, ziemniaki 400 g, marchew z groszkiem 100 g, syrop owocowy 250 ml,</i>  <i>DW: schab gotowany 130 g,</i>  <i>DBM: gulasz warzywny</i></p>	<p><i>Boczek parzony 60g,</i>  <i>Łopatka po staropolsku 60g,</i>  <i>Musztarda 15 g, Ketchup 10 g,</i>  <i>Chleb zwykły 200 g,</i>  <i>Herbata 250 ml,</i>  <i>Masło 25 g,</i>  <i>DW: chleb pszenny 200 g,</i>  <i>DC: chleb razowy 200 g,</i>  <i>DBM: pasztet sojowy, pomidor</i></p>

<b>26</b>	<b>Czw</b>	<p><i>Kielbasa śląska 100 g, Boczek faszerowany 60 g, Musztarda 10g, Chleb zwykły 200 g, Herbata 250 ml, Masło 25g, DW: chleb pszenny 200 g, DC: chleb razowy 200 g, DBM: jogurt naturalny 180 g, ogórek kiszony, pasta jajeczna 100 g</i></p>	<p><i>Karkówka pieczona 130 g, bigos 120 g, sos pieczeniowy, ziemniaki 400 g, surówka z kapusty pekińskiej z włoszczyzną w majonezie 130 g, DW: karkówka duszona z sosem białym 130 g, DBM: kalafior + brokuł z bułką tartą</i></p>	<p><i>Baleron 800 g, Szynka gotowana 80 g, Ketchup 10 g, Chleb zwykły 200 g, Herbata 250 ml, Masło 25 g, DW: chleb pszenny 200 g, DC: chleb razowy 200 g, DBM: paprykarz warzywny 60 g, papryka czerwona, ogórek kiszony</i></p>
<b>31</b>	<b>Wt</b>	<p><i>Jajecznica z 2 jaj, Budyń 400 ml DW: Jako gotowane 2 szt, Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml, DW: chleb pszenny 200 g, Jabłko 1szt.</i></p>	<p><i>Z: Kapuśniak z kapusty białej 400 ml Gulasz wieprzowy z warzywami 120 g, Ziemniaki 600 g, D: Chińszczyzna z m. wieprzowym 180 g i ryżem 120 g B: Mieszanka warzywna 130 g, Syrop owocowy 250 ml</i></p>	<p><i>Pasztet 65 g, Chleb 200 g, Herbata 250 ml, DBM+DT: serek wiejski 150 g</i></p>
<b>01</b>	<b>Śr</b>	<p><i>Ser żółty salami 30 g, Kielbasa szynkowa 60 g, Chleb pszenno-żytni 200 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml, DW: chleb pszenny 200 g</i></p>	<p><i>Filet panierowany 120 g, ziemniaki 400 g, surówka z kapusty pekińskiej DW: schab gotowany 120g DBM: kotlety sojowe 70 g,</i></p>	<p><i>Baleron 100 g, Chleb 200 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml, DBM+DT: ser biały z cebulką 100 g, pomidor</i></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.