

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 27.01.2025 r. do 05.01.2025r.

| 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 | 27 pon | <p>Ryż na mleku 400 ml Serek topiony ze szczypiorkiem 50g Chleb pszenno-żytni 150 g , <i>I*</i> Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g <i>I*</i> Sałata 40g Herbata 250 ml</p> | <p>Budyń z owocami z granolą 250 g</p> | <p>Z: Krupnik z zieleniną 400 ml <i>I*7*9*</i> Fasolka po bretońsku 220g <i>I*</i> Ziemniaki 400 g DW: Mięso gotowane z warzywami 220 g Ziemniaki z wody 400g BM: Fasolka z warzywami i sosem pomidorowym 220 g Ziemniaki 400 g Syrop owocowy 250 ml</p> | <p>Hamburger razowy z pieczoną karkówką, warzywami i sosem 300 g</p> | <p>Mortadela 80g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100g</p> |

| | | | | | | |
|---|--------|--|--|--|--|--|
| 2 | 28 wt | <p><i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Jajecznicza ze szczypiorkiem i cebulą z 2 jaj</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> I* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> I* <i>Jabłko 1 szt (150g)</i></p> | <p><i>Leniwe kopytka z masłem i kruszonym twarogiem</i> 300 g</p> | <p><i>Z: Barszcz czerwony z zieloną 400 m</i> I*7*9* <i>Wątroba drobiowa duszona z cebulką 200g</i> <i>Ziemniaki z wody 400g</i> <i>Ogórek kiszony 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: wątroba gotowana z sosem białym 200g, ziemniaki 400 g, ogórek kiszony 150 g</i> I*7* <i>BM: naleśniki z marmoladą 300 g</i></p> | <p><i>Hot-dog z pieczoną kielbasą, warzywami, sosem i prażoną cebulką</i> 200 g</p> | <p><i>Szprot w pomidorach z cebulką</i> 80g <i>Majonez 20g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> I* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW+BM+DT: serek topiony kielbaska 100g</i> 7* <i>Ogórek kiszony 100g</i></p> |
| 3 | 29 śr | <p><i>Płatki owsiane na mleku 400 ml</i> <i>Kielbasa kanapkowa 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> I* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> I* <i>DBM+DT: pasztet sojowy 80g</i> <i>Salata 40g</i></p> | <p><i>Owsianka z owocami</i> 250 g</p> | <p><i>Z: Jarzynowa z zieloną 400 ml</i> I*,7*,9 <i>Kotlet schabowy 120g</i> <i>ziemniaki z wody 400 g,</i> <i>mizeria z ogórków ze śmietaną i koperkiem 150 g</i> <i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: schab gotowany 120 g w sosie, ziemniaki 400 g, mizeria 150 g</i> <i>DBM: kotlety sojowe 5 szt 100 g,</i> <i>ziemniaki 400 g, mizeria z ogórków 150 g</i></p> | <p><i>Kanapka z pastą rybną, piklami i sałatą</i> 250 g</p> | <p><i>Ryż z musem jabłkowym 300g (200g jabłka)</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> I* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i></p> |
| 4 | 30 CZW | <p><i>Kasza manna na mleku 400 ml</i> <i>Jajka w majonezie (20g) ze szczypiorkiem 2 szt</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> I* <i>Chleb żytni 100 g,</i></p> | <p><i>Papryka faszerowana mięsem drobiowym, ryżem i warzywami</i></p> | <p><i>Z: Zupa pomidorowa z makaronem ze startą włoszczyzną i suszonym lubczykiem</i> 400 ml <i>Mintaj duszony z warzywami 200g</i> <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 400g</i> <i>Surówka z kapusty kiszonej z cebulką i papryką 150g</i></p> | <p><i>Kisiel z owocami</i> 250 g</p> | <p><i>Pasztet 65g</i> I*,7* <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> I* <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i></p> |

| | | | | | | |
|---|-----------|--|---|--|---|--|
| | | <p>Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 150g Herbata 250 ml</p> | <p>zapekana z serem, pieczywo 250 g</p> | <p>Syrop 250 ml DW: ryba pieczona w folii z warzywami 200g, ziemniaki 400 g, surówka z marchewki 150 g</p> | | <p>BM: krem czekoladowy 80g DT: szynka drobiowa 80g Ogórek zielony 100g</p> |
| 5 | 31 pt | <p>Płatki kukurydziane 400ml Ser biały ze szczypiorkiem 100g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* Marchew 1 szt. (100g) Herbata 250 ml</p> | <p>Bułki na parze z sosem truskawkowym 230 g</p> | <p>Z: Barszcz Biały z cebulką, kielbasą i zieleniną 400 ml 1*,7*,9* Kaszanka smażona z cebulą 200 g, ziemniaki z wody z koperkiem 400 g, Ogórek kiszony 150 g, syrop owocowy 250 ml DW+DBM: pierogi z serem 8 szt 320 g, 6* Z BM DW: Jarzynowa z zieleniną 400 ml,</p> | <p>Tortilla z szynką, serem i warzywami 250 g</p> | <p>Szynka drobiowa 80g 1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100 g</p> |
| 6 | 01 sob | <p>Kakao 250 ml Kielbasa biała parzona 100g musztarda 20g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DC+DT+DW: .serek smakowy 120g 7* DW: chleb pszenny 200g 1*</p> | <p>Babka z kaszy gryczanej z twarożkiem i warzywami 320 g</p> | <p>Z: Fasolowa z cebulą, kielbasą i zieleniną 400 ml Mielony wieprzowy z cebulą 130 g, ziemniaki z wody z koperkiem 400 g, surówka z kapusty białej z kukurydzą, papryką czerwoną, zieloną i marchewką 150 g, 3*,7* syrop owocowy 250 ml DW: Pulpet, sos biały 120 g 1* Ziemniaki 400 g, surówka z kapusty 150 g, BM: Naleśniki z serem 4 szt. 400 g 1*,3*,7 DW + BM: Krupnik -400 ml</p> | <p>Koktajl warzywno- owocowy 250 ml</p> | <p>Kielbasa piwna 80g, 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: serek topiony kielbaska 100g 7* Ogórek zielony 100g</p> |

| | | | | | | |
|---|-----------|--|--|---|---|--|
| | | Kefir 150g | | | | |
| 7 | 02 ndz | <p>Parówka drobiowa 1 szt. - 100g ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</p> <p>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml 9DW: chleb pszenny 200g 1*</p> <p>Jabłko 150g BM: serek wiejski 150g 7*</p> | <p>Chia na mleku kokosowym z brzoskwinia 250 g</p> | <p>Z: kapuśniak ze słodkiej kapusty z zieleniną 400 ml DW + BM: zupa ryżowa 400ml Gulasz wieprzowy duszony z warzywami (mix papryki, cebula, marchew, seler, pietruszka) 120 ml Kasza jęczmienna 120g Ogórek kiszony 150g Syrop owocowy 250 ml DBM: gulasz sojowy 120g z warzywami, kasza jęczmienna 120g, ogórek kiszony 150 g</p> | <p>Pizza domowa na grubym cieście 170 g</p> | <p>Kielbasa kanapkowa 80g, 6*</p> <p>Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: krem czekoladowy 80g 5*</p> <p>Marchew 100g Mleko 250 ml</p> <p style="text-align: right;">1*</p> |
| 8 | 03 pon | <p>Płatki owsiane 400 ml ser żółty salami 30g, 7*</p> <p>dżem 50 g, herbata 250 ml Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</p> <p>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1*</p> | <p>Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną 250 g</p> | <p>Z: Zupa z fasolki zielonej z zieleniną ze śmietaną 400 ml 1*,7*,9*</p> <p>Bigos 370 g, ziemn. z wody 400g, syrop owocowy 250 ml. DW: Mięso gotowane w sosie pomidorowym z warzywami 370g, ziemniaki 400 g, DW : Warzywa gotowane 150g 9*</p> | <p>Salatka ryżowa z jajkiem, piklami i tuńczykiem 300 g</p> | <p>Kaszanka z cebulką 200g 1*,7*</p> <p>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</p> <p>Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DC+DT: parówka 1 szt – 100g BM: Dżem 80g Ogórek kiszony 100g</p> |

| | | | | | | |
|-----------|--------------|--|---|---|--|---|
| | | | | <i>DBM: Bigos z warzywami 370 g ziemniaki 400g</i> 9* | | |
| 9 | 04 wt | <p><i>Budyń 400 ml</i> <i>Krem czekoladowy 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> 1* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>DC+DW+DT: ser biały chudy 100g 7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> 1* <i>Jabłko 1 szt. 150g</i></p> | <p><i>Ciasto marchewkowe 100 g</i></p> | <p><i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml</i> <i>Spaghetti mięsne z makaronem duszone z warzywami 300g,</i> 1*,3*,7* <i>syrop owocowy 250 ml,</i> <i>DW: Spaghetti mięsno-warzywne gotowane z makaronem 300g</i> 1*,3*,7*9* <i>DBM: Sos pomidorowy z cebulką, warzywami i makaronem 300g</i> 1*</p> | <p><i>Pajda chleba wiejskiego z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym 200 g</i></p> | <p><i>Mortadela 80g</i> 6*,10* <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> 1* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: jako gotowane 2 szt 100 g</i> 3* <i>Salata 40g</i></p> |
| 10 | 05 Śr | <p><i>Makaron na mleku 400 ml</i> <i>Marmolada 80 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> 1* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> 1* <i>DC: kielbasa szynkowa 80g</i> 6*,1 <i>jogurt 150g</i></p> | <p><i>Orientalny ryż smażony z warzywami i kurczakiem 300 g</i></p> | <p><i>Z: Kapuśniak z dodatkiem fasoli Jaś z zieleniną i śmietaną 400 ml</i> 1*,7*,9* <i>BM + DW: Zupa ziemniaczana 400 ml z warzywami i zieleniną</i> <i>Pulpety gotowane z sosem warzywami i zieleniną 120g</i> <i>Surówka z kapusty czerwonej 150 g,</i> <i>Makaron świderki 120 g</i></p> | <p><i>Ciasto kruche ze śliwkami i bezą 100 g</i></p> | <p><i>Pasta jajeczna z majonezem ze szczypiorkiem 120 g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> 1* <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>Papryka 100g</i></p> |

| | | | | | | |
|--|--|-----------------------|--|--|--|--|
| | | Herbata 250 ml | | syrop owocowy 250 ml BM: Placki ziemniaczane 300g 1*,3*,7* Surówka z kapusty czerwonej 150 g, | | |
|--|--|-----------------------|--|--|--|--|

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 SO₂ 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, 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.