

JADŁOSPIS I DEKADA

Od 17.04.2025r. Do 26.04.2025r.

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	17 CZW	<p><i>Płatki kukurydziane 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa 100g 1 szt</i> <i>ketchup 20g</i> <i>chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>1*</i></p> <p><i>Chleb żytni 100 g</i> <i>kanapkowa 25g</i> <i>DBM: serek wiejski 150g</i> <i>7*</i></p> <p><i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i></p> <p><i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i></p>	<p><i>Ryż z jabłkami 300g</i></p>	<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> <i>DW+BM: Zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml</i></p>	<p><i>Tortilla z kurczakiem i warzywami 200g</i></p>	<p><i>Szynka Tyrol.80g</i> <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i></p> <p><i>Chleb żytni 100g</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka 100g</i></p>

2	18 pt	<p><i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Kielbasa zwyczajna 100g</i> <i>musztarda 20g,</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>DBM +DT: dżem 80g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>Ogórek zielony 100g</i></p>	<p><i>Mleczny koktajl</i> <i>truskawkowy 250 ml</i></p>	<p><i>Z: pieczarkowa z zielenią 400 ml</i> <i>Leczo z warzywami (cebula, papryka</i> <i>czerwona, żółta, zielona z zielenią) 120g</i> <i>Ryż 100g</i> <i>DW+BM: Zupa jarzynowa 400 ml</i> <i>DW: leczy z warzywami 120g + ryż 100 g</i> <i>BM: Kluski śląskie 150g</i> 1* <i>Ogórek kiszony 100 g,</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i></p>	<p><i>Salatka</i> <i>makaronowa z</i> <i>piklami i wędzonym</i> <i>kurczakiem</i></p> <p><i>Bulka 300 g</i></p>	<p><i>Kielbasa piwna 80g</i> 7* <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> 1* <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>BM: pasztet sojowy 56g</i></p>
3	19 sob	<p><i>Serek topiony 50 g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>Kanapkowa 25 g</i> <i>Kakao 400 ml</i> <i>Chleb żytni 100 g</i></p>	-	<p><i>Z: krem marchewkowy</i> <i>Rumszyk wieprzowy, pieczone ziemniaki</i> <i>w ziołach, surówka z białej kapusty</i> <i>marchewki z koperkiem</i></p> <p><i>Deser: ciasto na kruchym spodzie z</i> <i>owocami</i></p>	-	<p><i>Ser żółty 30g</i> <i>Dżem 50g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>Kanapkowa 25 g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>Chleb żytni 100 g</i></p>
4	20 ndz	<p><i>Kielbasa biała parzona</i> <i>100g</i> <i>Baleron 60g</i> <i>Jajka 3 szt</i> <i>Majonez 20g</i> <i>Chrzan 20g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>Masło 25g</i> <i>BM: serek wiejski 150 g</i> <i>Chleb żytni 100g</i></p>	-	<p><i>Z: Żurek z jajkiem</i> <i>Pieczeń rzymska z warzywami, puree</i> <i>ziemniaczane, modra kapusta z żurawiną i</i> <i>jabłkiem na ciepło</i></p> <p><i>Deser: ciasto z owocami</i></p>	-	<p><i>Szynka gotowana 60 g</i> <i>Salatka warzywna 375g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Masło 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: serek kielbaska 100g</i> <i>Pomidor 1 szt.</i> <i>Chleb żytni 100 g</i></p>

5	21 pon	<p>Kielbasa zwyczajna 100 g Jajko gotowane 1 szt. Boczek wędzony parzony 50g Chleb pszenno-żytni 150g Masło 25g Herbata 250 ml Chleb żytni 100g</p> <p>BM: jajka 2 szt. Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 1 szt. Musztarda 20g</p>	<p>Salatka ryżowa 300 g</p>	<p>Udko z kurczaka 1 szt. Ziemniaki z wody 400 g Marchew z groszkiem 150g Syrop owocowy 250 ml</p> <p>BM: bigos b/m DW: udko gotowane 1 szt.</p>	<p>Ciasto drożdżowe 110 g</p>	<p>Kielbasa szynkowa 60g Boczek wędzony parzony 50g Chleb pszenno-żytni 150 g Masło 25g Herbata 250 ml</p> <p>DBM: paprykarz szczeciński 85 g Ogórek 1 szt Chleb żytni 100 g</p>
6	22 wt	<p>Ryż na mleku 400 ml Konserw mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DW+DT: serek smakowy 120g 7* Pomidor 100g lub papryka 100g Herbata 250 ml</p>	<p>Placki „rosti” Jogurt z ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem 370 g</p>	<p>Z: Pomidorowa z ryżem 400ml 1*,7*,9* Pieczeń rzymska duszona w sosie pieczeniowym z zieleniną 120g Kasza jęczmienna, fasolka szparagowa z bułką tartą 150g DW: pulpety w sosie pieczeniowym 120g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 m</p>	<p>Ciasto jogurtowo - truskawkowe 100 g</p>	<p>Kielbasa zwyczajna 100g, Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: dżem 80g</p>

7	23 śr	<p><i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Dżem 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>DC: pasztet drobiowy 65g</i> <i>Jabłko 150g</i> <i>Herbata 250 ml</i></p>	<p><i>Kasza manna z owocami</i> <i>300 g</i></p>	<p><i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą, zieleniną i warzywami 400 ml</i> <i>Mintaj duszonej z warzywami (seler, marchew, pietruszka) ziemniaki z wody 400g,</i> <i>Surówka ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 150 g</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> <i>230 g</i></p>	<p><i>Salatka owocowa (ryż banan, jabłko, owoce tropikalne z syropem i jogurtem) 280g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i></p>
8	24 CZW	<p><i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Twarożek na słodko ze śmietaną 100g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Jogurt 150g</i></p>	<p><i>Makaron w sosie serowym</i> <i>350 g</i></p>	<p><i>Z: Żurek kielbasą, jajkami i śmietaną 400 ml</i> <i>Mortadela panierowana 120g</i> <i>3*1*</i> <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 400g</i> <i>Surówka z kapusty kiszzonej(z kukurydzą i zieleniną) 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DBM: kluski śląskie z cebulą 150g</i></p>	<p><i>Deser jogurtowy z bananami, toffi i granolą</i> <i>250 g</i></p>	<p><i>Ser salami 60g</i> <i>7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 m</i> <i>DT: szynka tyrolska 80g</i> <i>Marchew 100 g</i></p>

9	25 pt	<p>Budyń 400 ml Kielbasa zwyczajna gotowana 100g Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, I* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml BM+DT: serek wiejski 150g DW: chleb pszenny 200g I* Ogórek kiszony 100g</p>	<p>Szakszuka z jajkiem Pieczywo 350 g</p>	<p>Z: Zupa kalafiorowa z zielenią i warzywami 400 ml Spaghetti mięsne duszone z warzywami 300g DC+DW: spaghetti mięsno warzywne gotowane 300g DBM: spaghetti warzywne 300 g Syrop owocowy 250 ml</p>	<p>Drożdżówka z serem i śliwką 120 g</p>	<p>Szynka tyrolska 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, I* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, DBM: serek kielbaska 100g 7* Sałata 40g Herbata 250 ml</p>
10	26 sob	<p>Kakao 250 ml Parówka drobiowa gotowana 100g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, I* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g I* DBM: serek smakowy 120g Jablko 150g</p>	-	<p>Z: Zupa krem z czerwonego buraka Pieczony kotlet drobiowy, kaszotto warzywne (z kaszy pęczak) surówka z kapusty pekińskiej Deser: ciasto jogurtowe z owocami</p>	-	<p>Kielbasa szynkowa 80g, Chleb pszenno-żytni 150 g, I* Chleb żytni 100 g, 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 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 ziołowy, 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.