

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 27.04.2025 r. do 05.05.2025r.

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 ndz	<i>Serek topiony ze szczypiorkiem 50g</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>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>	-	<i>Z: Zupa krem warzywny</i> <i>Bitka schabowa w sosie koperkowo marchewkowym, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej</i> <i>Deser: ciasto jogurtowe z owocami</i>	-	<i>Mortadela 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka czerwona 100g</i> <i>Mleko 250 ml</i>

2	28 pon	Kasza manna 400 ml Jajecznica ze szczypiorkiem i cebulą z 2 jaj Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt (150g)	Leniwe kopytka z masłem i kruszonym twarogiem 300 g	Z: Barszcz czerwony z zieleńią 400 ml 1*7*9* Wątroba drobiowa duszona z cebulką 200g Ziemniaki z wody 400g Ogórek kiszony 150g Syrop owocowy 250 ml DC+DW: wątroba gotowana z sosem białym 200g, ziemniaki 400 g, ogórek kiszony 150 g 1*7* BM: naleśniki z marmoladą 300 g	Hot-dog z pieczoną kielbasą, warzywami, sosem i prażoną cebulką 200 g	Szprot w pomidorach z cebulką 80g Majonez 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+BM+DT: serek topiony kielbaska 100g 7* Ogórek kiszony 100g
3	29 wt	Ryż na mleku 400 ml Kielbasa kanapkowa 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DT: pasztet sojowy 80g Salata 40g	Owsianka z owocami 250 g	Z: ogórkowa z zieleńią i ziemniakami 400 ml Potrawka z kurczaka z warzywami (mix warzyw, kukurydza, cebula) 250 g Ryż 100 g Syrop owocowy 250 ml BM: ryż z musem jabłkowym 300 g	Kanapka z pastą rybną, piklami i sałatą 250 g	Ryż z musem jabłkowym 300g (200g jabłka) Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml
4	30 śr	Płatki owsiane 400 ml Jajka w majonezie (20g) ze szczypiorkiem 2 szt Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1*	Papryka faszerowana mięsem drobiowym, ryżem i warzywami zapiekana z serem, pieczywo 250 g	Z: Zupa pomidorowa z makaronem ze startą włoszczyzną i suszonym lubczykiem 400 ml Mintaj duszony z warzywami 200g Ziemniaki z wody z koperkiem 400g Surówka z kapusty kiszonej z cebulką i papryką 150g Syrop 250 ml	Kisiel z owocami 250 g	Pasztet 65g 1*,7* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml BM: krem czekoladowy 80g DT: szynka drobiowa 80g

		<i>Jabłko 150g</i> <i>Herbata 250 ml</i>		<i>DW: ryba pieczona w folii z warzywami</i> <i>200g, ziemniaki 400 g, surówka z</i> <i>marchewki 150 g</i>		<i>Ogórek zielony 100g</i>
5	01 CZW	<i>Budyń 400 ml</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem</i> <i>100g,</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>Marchew 1 szt. (100g)</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Bulki na parze z</i> <i>sosem</i> <i>truskawkowym</i> <i>230 g</i>	<i>Z: Jarzynowa z zielenniną 400 ml</i> <i>1*,7*,9</i> <i>Kotlet schabowy 120g</i> <i>ziemniaki z wody 400 g,</i> <i>mizeria z ogórków ze śmietaną i</i> <i>koperkiem 150 g</i> <i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: schab gotowany 120 g w sosie,</i> <i>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>	<i>Tortilla z szynką,</i> <i>serem i warzywami</i> <i>250 g</i>	<i>Szynka drobiowa 80g</i> <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11*</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>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka czerwona 100 g</i>
6	02 pt	<i>Płatki kukurydziane 400 ml</i> <i>Kielbasa biała parzona</i> <i>100g</i> <i>musztarda 20g,</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>DBM+DC+DT+DW: serek</i> <i>smakowy 120g</i> <i>7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Kefir 150g</i>	<i>Babka z kaszy</i> <i>gryczanej z</i> <i>twarożkiem i</i> <i>warzywami</i> <i>320 g</i>	<i>Z: kapuśniak ze słodkiej kapusty z</i> <i>zieleniną 400 ml</i> <i>DW + BM: zupa ryżowa 400ml</i> <i>Gulasz wieprzowy duszony z</i> <i>warzywami(mix papryki, cebula,</i> <i>marchew, seler, pietruszka) 120 ml</i> <i>Kasza jęczmienna 120g</i> <i>Ogórek kiszony 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DBM: gulasz sojowy 120g z warzywami,</i> <i>kasza jęczmienna 120g, ogórek kiszony</i> <i>150 g</i>	<i>Koktajl warzywno-</i> <i>owocowy</i> <i>250 ml</i>	<i>Kielbasa piwna 80g,</i> <i>6*,10*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150</i> <i>g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM+DT: serek topiony</i> <i>kielbaska 100g 7*</i> <i>Ogórek zielony 100g</i> <i>1*</i>

7	03 sob	Kakao 250 ml Parówka drobiowa 1 szt. - 100g ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml 9DW: chleb pszenny 200g 1* Jablko 150g BM: serek wiejski 150g 7*	-	Obiad: Catering	-	Kielbasa kanapkowa 80g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: krem czekoladowy 80g 5* Marchew 100g
8	04 ndz	ser żółty salami 30g, 7* dżem 50 g, herbata 250 ml Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1*	-	Obiad : Catering	-	Kaszanka z cebulką 200g 1*,7* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DC+DT: parówka 1szt – 100g BM: Dżem 80g Ogórek kiszony 100g Mleko 250 ml
9		Płatki owsiane 400 ml		Z: Krupnik z kielbasą 400 ml 1*,7*,9*		Mortadela 80g 6*,10*

	05 pon	Krem czekoladowy 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DC+DW+DT: ser biały chudy100g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt. 150g	Ciasto marchewkowe 100 g	DBM: Krupnik 400 ml 1*,7*,9* Palczki drobiowe duszone 2szt 200 g, Surówka: marchew z groszkiem zielonym ze śmietaną 150g, 1*,7* ziemniaki 400 g syrop 250 ml, DW: Palczki drobiowe gotowane 2 szt 200 g, ziemniaki 400 g, marchewka z groszkiem i śmietaną 150 g, DBM: Gulasz warzywny 200 g, ziemniaki 400 g, marchew z groszkiem i śmietaną 150 g, 1*.9*	Pajda chleba wiejskiego z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym 200 g	Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa25 g, Herbata 250 ml DBM: jako gotowane 2 szt 100 g 3* Salata 40g
10	06 wt	Kasza manna 400 ml Dżem 80 g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DC: kielbasa szynkowa 80g 6*,1 jogurt 150g Herbata 250 ml	Orientalny ryż smażony z warzywami i kurczakiem 300 g	Z: Kapuśniak z dodatkiem fasoli Jaś z zieleniną i śmietaną 400 ml 1*,7*,9* BM + DW: Zupa ziemniaczana 400 ml z warzywami i zieleniną Pulpety gotowane z sosem warzywami i zieleniną 120g Surówka z kapusty czerwonej 150 g, Makaron świderki 120 g syrop owocowy 250 ml BM: Placki ziemniaczane 300g 1*,3*,7* Surówka z kapusty czerwonej 150 g,	Ciasto kruche ze śliwkami i bezą 100 g	Pasta jajeczna z majonezem ze szczypiorkiem 120 g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Papryka 100g

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 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.