

JADŁOSPIS I DEKADA

Od 17.05.2025r. Do 26.05.2025r.

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	17 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Parówka drobiowa 100g 1 szt</i> <i>ketchup 20g</i> <i>chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g</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>Krem pomidorowo bazyliowy</i> <i>Makaron z warzywami w śmietanowym sosie</i> <i>Ciasto kruche z owocami</i>	-	<i>Szynka Tyrol.80g</i> <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100g</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka 100g</i>

2	18 ndz	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 DW: chleb pszenny 200g Ogórek zielony 100g	-	Rosół z makaronem Kotlet drobiowy w cieście , ziemniaki, salatka z pomidorów, cebuli w jogurcie Ciastko kruche z owocami kruszonką. jabłko	-	Kielbasa piwna 80g 7* Chleb pszenno-żytni 150g 1* Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25g Herbata 250 ml BM: pasztet sojowy 56g Mleko 250 ml
3	19 pon	Płatki owsiane 400 ml Jajecznica z 2 jaj (100g) ze szczypiorkiem DW: jajko gotowane (100g) 2 szt Chleb żytni 100 g Chleb pszenno-żytni 150 g Kanapkowa 25 g Herbata 250 ml DW: chleb pszenny Jalbko 150 g	Ciasto bananowe 100 g	Z: pieczarkowa z zieleniną 400 ml Leczo z warzywami (cebula, papryka czerwona, żółta, zielona z zieleniną) 120g Ryż 100g DW+BM: Zupa jarzynowa 400 ml DW: leczo z warzywami 120g + ryż 100 g BM: Kluski śląskie 150g 1* Ogórek kiszony 100 g, Syrop owocowy 250 ml	Kanapka z wiejskiego chleba z jajkiem, tuńczykiem i warzywami 100 g	Pasztet drobiowy 65g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25g Herbata 250 ml DBM: serek smakowy 120 g Ogórek kiszony 100 g
4	20 wt	Płatki kukurydżiane 400 ml Ser żółty salami 30g Dżem 50 g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g DW: Chleb pszenny	Zapiekanka XXL z wędliną, serem i warzywami 180 g	Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml Makaron z serem białym ze śmietaną 345g Syrop owocowy 250 ml DW+BM: Zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml	Koktajl witaminowy, zielony 250 ml	Śledź w pomidorach z cebulką i majonezem 100 g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g Herbata 250 ml

		Jogurt 150g Herbata 250 ml				BM+DW+DC+DT: Paprykarz warzywny 56 g Ogórek zielony 100 g
5	21 śr	Makaron na mleku 400 ml Krem czekoladowy 80g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25g Herbata 250ml DC+DW+DT: szynkowa 80 g DW: chleb pszenny 200 g Jabłko 150g	Salatka ryżowa 300 g	Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Kotlet mielony z papryką i cebulą 130g Ziemniaki z koperkiem 400g Buraki z cebulką i olejem 150g DW: Pulpety w sosie pomidorowym 130 g BM: gulasz warzywny 130 g	Ciasto drożdżowe 110 g	Parówka 100 g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g Herbata 250g DBM: serek kielbaska 100g Salata 40 g
6	22 CZW	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	Placki „rosti” Jogurt z ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem 370 g	Z: Pomidorowa z ryżem 400ml 1*,7*,9* Pieczeń rzymska duszona w sosie pieczeniowym z zieleniną 120g Kasza jęczmienna, fasolka szparagowa z bulką tartą 150g DW: pulpety w sosie pieczeniowym 120g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 m	Ciasto jogurtowo - truskawkowe 100 g	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

7	23 pt	<i>Platki 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>	<i>Kasza manna z</i> <i>owocami</i> <i>300 g</i>	<i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą, zieleniną</i> <i>i warzywami 400 ml</i> <i>Mintaj duszonej z warzywami (seler,</i> <i>marchew, pietruszka) ziemniaki z wody</i> <i>400g,</i> <i>Surówka ogórka kiszzonego z marchewką i</i> <i>cebulą 150 g</i> <i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+BM: zupa ziemniaczana z koperkiem</i> <i>400 ml</i>	<i>Bulka razowa z</i> <i>szarpaną</i> <i>wieprzowiną i</i> <i>warzywami</i> <i>230 g</i>	<i>Salatka owocowa (ryż banan,</i> <i>jabłko, owoce tropikalne z</i> <i>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>
8	24 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Twarożek na słodko ze</i> <i>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>	-	<i>zupa meksykańska</i> <i>gyros z ryżem, салатка ze świeżych warzyw</i> <i>ciasto francuskie z budyniem i owocami 2</i> <i>szt</i>	-	<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>

9	25 ndz	<i>Kielbasa zwyczajna gotowana 100g Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml BM+DT: serek wiejski 150g DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>	-	<i>rosół z makaronem karkówka pieczona, ziemniaki, mizeria budyń czekoladowy , banan</i>	-	<i>Szynka tyrolska 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, DBM: serek kielbaska 100g 7*</i> <i>Salata 40g Herbata 250 ml Mleko 250 ml</i>
10	26 pon	<i>Kasza manna 400 ml Parówka drobiowa gotowana 100g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>DBM: serek smakowy 120g Jablko 150g</i>	<i>Buritto z warzywami i mięsem + krążki cebulowe 330g</i>	<i>Z: Zupa kalafiorowa z zieleńią 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</i>	<i>Jablecznik 100 g</i>	<i>Kielbasa szynkowa 80g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: serek homogenizowany 125g ogórek 100g</i>

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.