

JADŁOSPIS III DEKADA

Od 07.05.2025r. Do 16.05.2025r.

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	07 śr	<i>Makaron na mleku 400 ml</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem 100 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Jablko 1 szt.</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Kopytka gnocchi z pesto, szpinakiem i gorgonzolą 300 g</i>	<i>Z: Pomidorowa z ryżem i zieleciną 400 m</i> <i>7*,9*</i> <i>Mintaj smażony 200 g 1*,3*</i> <i>ziemniaki z wody z koperkiem 400g,</i> <i>surówka z kiszonej kapusty z zieleciną i marchewką 150g,</i> <i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DBM : Ryba duszona z warzywami 300g</i> <i>9*</i> <i>ziemniaki z wody 400 g</i>	<i>Kanapka z chleba tostowego z jajkiem sadzonym i bekonem 180 g</i>	<i>Salatka warzywna z majonezem, kukurydzą i groszkiem 375g,</i> <i>3*,9*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 200g,</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i>

2	08 CZW	<i>Płatki kukurydziane 400 ml</i> <i>Parówka 1 szt, 100 G</i> <i>ketchup 20 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> 1* <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>DBM: serek wiejski 150g</i> 7* <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> 1* <i>Salata 40g</i>	<i>Jogurt z granolą,</i> <i>ananasem, mango i</i> <i>kiwi</i> 200 g	<i>Z: Zupa z soczewicy z dodatkiem</i> <i>warzyw, kielbasą i zieleniną 400 ml</i> 1*,7*,9* <i>Jaja z sosem musztardowym 2 szt 180 g,</i> 1*,3*,7*,10* <i>ziemniaki z koperkiem 400 g</i> <i>Surówka z marchewki z jabłkiem 150g,</i> 9* <i>syrop 250 ml</i> <i>DW + BM; zupa ziemniaczana z</i> <i>koperkiem 400 ml</i>	<i>Salatka z pieczonym</i> <i>kurczakiem,</i> <i>warzywami i fetą</i> <i>Bagietka czosnkowa</i> 210 g	<i>Szynka drobna 80 g,</i> 1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11* <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> 1* <i>Kanapkowa 25g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>BM. serek smakowy-120g</i> 7* <i>Pomidor 100g</i>
3	09 pt	<i>Budyń 400 ml</i> <i>Kielbasa zwyczajna 1 szt-</i> 100g <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>musztarda 20 g Chleb</i> <i>pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> 1* <i>herbata 250 ml</i> <i>BM+DT: ser topiony 100 g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> 1* <i>Ogórek 100g</i>	<i>Salatka brokułowa z</i> <i>pomidorem, sos</i> <i>jogurtowy ze</i> <i>szczypiorkiem i</i> <i>czosnkiem 300 g</i>	<i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml</i> <i>Spaghetti mięsne z makaronem duszone</i> <i>z warzywami 300g,</i> 1*,3*,7* <i>syrop owocowy 250 ml,</i> <i>DW: Spaghetti mięsno-warzywne</i> <i>gotowane z makaronem 300g</i> 1*,3*,7*,9* <i>DBM: Sos pomidorowy z cebulką,</i> <i>warzywami i makaronem 300g</i> 1*	<i>Bulka z szynką,</i> <i>serem i warzywami</i> 200 g	<i>Boczek faszerowany 100g</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> 1* <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM+DW+DT: ser topiony 100g</i> 7* <i>Salata 40g</i>
4	10 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Krem czekoladowy 80g</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> 1*	-	Obiad: catering	-	<i>Salatka jajeczna ze szczypiorkiem</i> <i>majonezem 2 szt. 120 g,</i> 3*,7* <i>kanapkowa 25 g,</i>

		<i>Chleb żytni 100 g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW+DT: ser biały 100g</i> <i>7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200 g</i> <i>Jabłko 1 szt</i>				<i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>Pomidor 100g</i>
5	11 ndz	<i>Ser biały ze szczypiorkiem</i> <i>100g 7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i>	-	Obiad: catering	-	<i>dżem 50 g,</i> <i>ser żółty 30g</i> <i>7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>kefir 150g</i> <i>Mleko 250 ml</i>
6	12 pon	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Paszтет drobiowy 65g</i> <i>1*,6*9*10*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>DBM+DT: serek kielbaska</i> <i>100g 7*</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>	<i>Galaretka drobiowo</i> <i>- warzywna</i> <i>250 g</i>	<i>Z: Ogórkowa z zieleniną i śmietaną 400</i> <i>ml 1*,3*,7*,9*</i> <i>Gołąbki w sosie pomidorowym,</i> <i>ziemniaki z wody z koperkiem 400 g,</i> <i>syrop wieloowocowy 250 ml,</i> <i>DW: Pulpet gotowany w sosie</i> <i>pomidorowym z warzywami 180 g,</i> <i>ziemniaki 400 g, 1*,3*</i> <i>DBM: Gołąbek z kaszą i warzywami w</i> <i>sosie pomidorowym 180 g, ziemniaki 400</i> <i>g, 1*,3*</i>	<i>Pudding czekoladowy</i> <i>200 g</i>	<i>Kielbasa kanapkowa 80g,</i> <i>6*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: paszтет sojowy 80g</i> <i>6*</i> <i>Liść sałaty 40g</i>

7	13 wt	Makaron na mleku 400 ml Jajecznicza ze szczypiorkiem z 2 jaj 100 g, 3* DW: jajko gotowane 2szt 3* Chleb pszenno-żytni 150 g Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 150g 1*	Salatka tabule 250 g	Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml 1*, 7*, 9 DW+BM; zupa ziemniaczana z zieleniną i warzywami 400 ml Makaron z pieczarkami, parówką i warzywami (marchew, seler, pietruszka, natka, cebula) 345 g DW: makaron z sosem i parówką 345 g BM: makaron z sosem i pieczarkami 345g Syrop owocowy 250 ml	Pita z pastą mięsną, sałatą i piklami 300 g	Paprykarz szczeciński 85g, 9* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DC+W+T: jajko gotowane na miękko 2 szt. 3* Salata 40g
8	14 śr	Ryż na mleku 400 ml Marmolada 80 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt. 150g DC: pasztet drobiowy 65g	Tortellini z pieczarkami, szpinakiem i szynką 300 g	Z: barszcz biały 400 ml 1*, 7*, 9* Śledź w śmietanie z cebulą dodatkiem jogurtu 200 g, 7* ziemniaki. z wody 400 g, syrop owocowy 250 ml DW+BM+DT: serek wiejski 150g, ziemniaki z wody 400 ml 7*	Ciasto czekoladowe 100 g	Baleron 80g, Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DBM+ DT: dżem 80g Marchew 100g
9	15 czw	Kasza manna 400 ml Kielbasa piwna 80g		Z: Zupa owocowa z makaronem 400 ml		Serek topiony 50g Chleb pszenno-żytni 150 g,

		Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g kanapkowa 25 g, BM+DT: jajko gotowane na miętko 2 szt 100 g DW: chleb pszenny 200g 1* Herbata 250 ml	Tagiatelle z sosem truskawkowym 350 g	Pulpety gotowane z sosem pieczeniowym i warzywami 120 g 1*, 3*, 7* Ziemniaki z wody 400g Surówka z buraków z cebulą 150 g Zagęszczony syrop owocowy 250 ml BM: kluski śląskie 150 g, buraczki z cebulą 150 g BM, DW: zupa wiejska z zieleńią 400 ml	Ryba po grecku z warzywami Pieczyno 170 g	Chleb żytni 100 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Ogórek kiszony 100g
10	16 pt	Budyń 400 ml Kielbasa biała gotowana 1 szt.- 100g Musztarda 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DW: :chleb pszenny 200g 1* BM+DW+DC: ser biały 100g 7* Jablko 150g	Makaron zapiekany z kurczakiem, szpinakiem i cukinią 350 g	Z: Jarzynowa z zieleńią 400 ml 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 z warzywami 120 g, kasza jęczmienna 120 g, ogórek kiszony 150 g	Koktajl kakaowo – bananowy 250 ml	Ser salami 60 g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Marchew 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.