

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 26.06.2025 r. do 05.07.2025r.

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	26 CZW	<i>Budyń 400 ml</i> <i>Serek topiony ze szczypiorkiem 50g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g , 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Budyń z owocami i granolą 250 g</i>	<i>Z: Żurek kielbasą, jajkami i śmietaną 400 ml</i> <i>Mortadela panierowana 120g 3*1*</i> <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 400g</i> <i>Surówka z kapusty kiszonej(z kukurydzą i zieleniną) 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DBM: kluski śląskie z cebulą 150g</i>	<i>Hamburger razowy z pieczoną karkówką, warzywami i sosem 300 g</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>

2	27 pt	<i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Jajecznica ze szczypiorkiem i cebulą z 2 jaj</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>DC+DW+DT: jajko</i> <i>gotowane na miękko 2 szt</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Jabłko 1 szt (150g)</i>	<i>Leniwe kopytka z masłem i kruszonym twarogiem</i> <i>300 g</i>	<i>Z: Zupa kalafiorowa z zieleniną i warzywami</i> <i>400 ml Spaghetti mięsne duszone z warzywami</i> <i>(100g/osobę) 300g DW: spaghetti mięsno</i> <i>warzywne gotowane 300g DBM: spaghetti</i> <i>warzywne 300 g Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Hot-dog z pieczoną kielbasą,</i> <i>warzywami, sosem i prażoną cebulką</i> <i>200 g</i>	<i>Szprot w pomidorach z cebulką</i> <i>80g</i> <i>Majonez 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>D+DW+BM+DT: serek topiony</i> <i>kielbaska 100g 7*</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>
3	28 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Kielbasa kanapkowa 80g</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>DBM+DT: pasztet sojowy 80g</i> <i>Salata 40g</i>	-	Obiad: Catering	-	<i>Ryż z musem jabłkowym 300g (200g jabłka)</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>
4	29 ndz	<i>Jajka w majonezie (20g) ze szczypiorkiem 2 szt</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>Jabłko 150g</i>	-	Obiad: Catering	-	<i>Pasztet 65g</i> <i>1*, 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>BM: krem czekoladowy 80g</i> <i>DT: szynka drobiowa 80g</i>

		<i>Herbata 250 ml</i>				<i>Ogórek zielony 100g Mleko 250 ml</i>
5	30 pon	<i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem 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>Bułki na parze z sosem truskawkowym</i>	<i>Z: Zupa pomidorowa z makaronem ze startą włoszczyzną i suszonym lubczykiem 400 ml</i> <i>Mintaj duszony z warzywami 200g</i> <i>Ziemniaki z wody z koperkiem 400g</i> <i>Surówka z kapusty kiszonej z cebulka i papryką 150g</i> <i>Syrop 250 ml</i> <i>DW: ryba pieczona w folii z warzywami 200g, ziemniaki 400 g, surówka z marchewki 150 g</i>	<i>Tortilla z szynką, serem i warzywami</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	01 wt	<i>Ryż na mleku 400 ml</i> <i>Kielbasa biała parzona 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 smakowy 120g</i> <i>7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Kefir 150g</i>	<i>Babka z kaszy gryczanej z twarogiem i warzywami</i>	<i>Z: ogórkowa z zieleniną i ziemniakami 400g</i> <i>Potrawka z kurczaka z warzywami(mix warzyw, kukurydza, cebula) 250g</i> <i>Ryż 100g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>BM: ryż z musem jabłkowym 300g</i>	<i>koktajl warzywno-owocowy</i>	<i>Kielbasa piwna 80g,</i> <i>6*,10*</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+DC+DBM+DT: serek topiony kielbaska100g 7*</i> <i>Ogórek zielony 100g</i>

7	02 śr	Budyń 400 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* Jabłko 150g BM: serek wiejski 150g 7*	Chia na mleko kokosowym z brzoskwinia 250 ml	Z: Jarzynowa z zielenniną 400 ml 1*,7*,9 Kotlet schabowy 120g ziemniaki z wody 400 g, mizeria z ogórków ze śmietaną i koperkiem 150 g syrop owocowy 250 ml DW: schab gotowany 120 g w sosie, ziemniaki 400 g, mizeria 150 g DBM: kotlety sojowe 5 szt 100 g, ziemniaki 400 g, mizeria z ogórków 150 g	Pizza domowa na grubym cieście 170g	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	03 czw	Płatki kukurydziane 400 ml 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*	Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną 250g	Z: Krupnik z kielbasą 400 ml 1*,7*,9* DBM: Krupnik 400 ml 1*,7*,9* Pałeczki drobiowe duszone 2 szt 200 g, Surówka: marchew z groszkiem zielonym ze śmietaną 150g, 1*,7* ziemniaki 400 g syrop 250 ml, DW: Pałeczki drobiowe gotowane 2 szt 200 g, ziemniaki 400 g, marchewka z groszkiem i śmietaną 150 g,	Salatka ryżowa z jajkiem, piklami i tuńczykiem 300g	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 1 szt – 100g BM: Dżem 80g Ogórek kiszony 100g

				DBM: Gulasz warzywny 200 g, ziemniaki 400 g, marchew z groszkiem i śmietaną 150 g, 1*.9*		
9	04 pt	Platki owsiane 400 ml Krem czekoladowy 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DC+DW+DT: ser biały chudy 100g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt. 150g	Ciasto marchewkowe 100 g	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	Pajda chleba wiejskiego z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym 200 g	Mortadela 80g 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: jako gotowane 2 szt 100 g 3* Salata 40g
10	05 sob	Kakao 250 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	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	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

		<i>Herbata 250 ml</i>		<i>syrop owocowy 250 ml</i> <i>BM: Placki ziemniaczane 300g</i> <i>1*,3*,7*</i> <i>Surówka z kapusty czerwonej 150 g,</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, lubezyk, ocet.