

JADŁOSPIS I DEKADA

Od 16.07.2025r. Do 25.07.2025r.

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	16 śr	<i>Płatki owsiane 400 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>Ryż z jabłkami 300g</i>	<i>Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml</i> <i>Makaron z sosem białym ze śmietaną 345 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DL+BM zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml</i>	<i>Tortilla z kurczakiem i warzywami 200g</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	17 CZW	Ryż na mleku 400 ml 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	Mleczny koktajl truskawkowy 250 ml	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	Salatka makaronowa z piklami i wędzonym kurczakiem Bułka 300 g	Kielbasa piwna 80g 7* Chleb pszenno-żytni 150g 1* Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25g Herbata 250 ml BM: pasztet sojowy 56g
3	18 pt	Płatki owsiane 400 ml Jajecznica z 2 jaj (100g) ze szczypiorkiem DC+DW: jajko gotowane (100g) 2 szt Chleb żytni 100 g Chleb pszenno-żytni 150 g Kanapkowa 25 g Herbata 250 ml DW: chleb pszenny Jalbk 150 g	Ciasto bananowe 100 g	Z: Barszcz ukraiński (fasola jaś, burak ćwikłowy, kapusta biała) 400ml 1*,7*,9* BM +DW: Barszcz czerwony ml Łazanki (kapusta Kiszona, cebula, kielbasa zwyczajna, makaron) DW + DBM: Makaron z serem białym i śmietaną 270g 1*7*3* 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	19 sob	Kakao 250 ml Ser żółty salami 30g Dżem 50 g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g DW: Chleb pszenny		Catering		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	20 ndz	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 Jablko 150g		Catering		Parówka 100 g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g Herbata 250g DBM: serek kielbaska 100g Salata 40 g Mleko
6	21 pon	Płatki kukurydziane 400 ml Konserw mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DC+DBM+DW+DT: serek smakowy 120g 7* Pomidor 100g lub papryka 100g Herbata 250 ml	Placki „rości” Jogurt z ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem 370 g	Z: Pomidorowa z ryżem 400 ml Pieczeń rzymska duszona w sosie pieczeniowym z zieleniną 120 g ziemniaki z wody 400 g Fasolka szparagowa z bułką tartą 150 g DW: Pulpety w sosie pieczeniowym 120 g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 ml	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	22 wt	<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>	<i>Kasza manna z</i> <i>owocami 300 g</i>	<i>Z: Zupa kalafiorowa z zieleniną i</i> <i>warzywami 400 ml Spaghetti mięsne</i> <i>duszone z warzywami 300g DC+DW:</i> <i>spaghetti mięsno warzywne gotowane</i> <i>300g DBM: spaghetti warzywne 300 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Bulka razowa z</i> <i>szarpaną</i> <i>wieprzowiną i</i> <i>warzywami 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> <i>Mleko 250 ml</i>
8	23 śr	<i>Płatki owsiane 400 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>Makaron w sosie</i> <i>serowym 350 g</i>	<i>Z: Żurek z kielbasą, jajkami i śmietaną</i> <i>400 ml</i> <i>Mortadela panierowana 120 g</i> <i>Ziemniaki z wody 400 g</i> <i>Surówka z kapusty kiszzonej z kukurydzą i</i> <i>zieleniną 150 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+BM Kluski śląskie z cebulą 150 g</i>	<i>Deser jogurtowy z</i> <i>bananami, toffi i</i> <i>granolą 250 g</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	24 CZW	Makaron na mleku 400 ml Kielbasa zwyczajna gotowana 100g Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml BM+DT: serek wiejski 150g DW: chleb pszenny 200g 1* Ogórek kiszony 100g	Szakszuka z jajkiem Pieczywo 350 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	Drożdżówka z serem i śliwką 120 g	Szynka tyrolska 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, DBM: serek kielbaska 100g 7* Salata 40g Herbata 250 ml
10	25 PT	Kasza manna 400 ml Parówka drobiowa gotowana 100g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM: serek smakowy 120g Jablko 150g	Buritto z warzywami i mięsem + krążki cebulowe 330g	Z: Ogórkowa z zieleciną i ziemniakami 400 ml Potrawka z kurczaka z warzywami (kukurydza, cebula) 250 g Ryż 100 g Syrop owocowy 250 ml BM: Ryż z musem jabłkowym 300 g	Jablecznik 100 g	Kielbasa szynkowa 80g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: serek homogenizowany 125g ogórek 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 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.