

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 26.07.2025 r. do 04.08.2025r.

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>Kakao 250ml</i> <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>		Catering		<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 ndz	<i>Jajecznicza 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>Jablko 1 szt (150g)</i>		Catering		<i>Szprot w pomidorach z cebulką 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> <i>Mleko 250 ml</i>
3	28 pon	<i>Budyń 400 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>	Owsianka z owocami 250 g	<i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml</i> <i>Kotlet schabowy 120 g</i> <i>Ziemniaki z wody 400 ml</i> <i>Mizeria z ogórków ze śmietaną i koperkiem 150 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: schab gotowany 120 g w sosie, ziemniaki 400 g, mizeria 150 g</i> <i>DBM: kotlety sojowe 5 szt 100 g</i>	Kanapka z pastą rybną, piklami i sałatą 250 g	<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 wt	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <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>	Papryka faszerowana mięsem drobiowym, ryżem i warzywami zapiekana z serem, pieczywo 250 g	<i>Z: Kapuśniak z dodatkiem fasoli Jaś z zieleniną i śmietaną 400 ml 1*, 7*, 9* BM</i> <i>+ DW: Zupa ziemniaczana 400 ml z warzywami i zieleniną Pulpety gotowane z sosem warzywami i zieleniną 120g</i> <i>Surówka z kapusty czerwonej 150 g,</i> <i>Makaron świderki 120 g syrop owocowy 250 ml BM: Placki ziemniaczane 300g</i>	Kisiel z owocami 250 g	<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>Jabłko 150g Herbata 250 ml</i>		<i>1*,3*,7* Surówka z kapusty czerwonej 150 g,</i>		<i>Ogórek zielony 100g</i>
5	30 śr	<i>Kasza manna 400 ml Ser biały ze szczypiorkiem 100g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* Marchew 1 szt. (100g) Herbata 250 ml</i>	<i>Bułki na parze z sosem truskawkowym</i>	<i>Z: Barszcz biały z bebulą, kielbasą i zieleniną 400 ml Kaszanka smażona z cebulą 200 g Ziemniaki z koperkiem 400 g Ogórek kiszony 150 g Syrop owocowy 250 ml DW+DC+BM: Pierogi z serem 8 szt 320 g BM+DW: Jarzynowa z zieleniną 400 ml</i>	<i>Tortilla z szynką, serem i warzywami</i>	<i>Szynka drobiowa 80g 1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100 g</i>
6	31 CZW	<i>Ryż na mleku 400 ml Kielbasa biała parzona 100g musztarda 20g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DC+DT+DW: .serek smakowy 120g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Kefir 150g</i>	<i>Babka z kaszy gryczanej z twarożkiem i warzywami</i>	<i>Z: Fasolowa z cebulą, kielbasą i zieleniną 400 ml Mielony wieprzowy z cebulą 130 g Ziemniaki z koperkiem 400 g Surówka z kapusty białej z kukurydzą, papryką i marchewką 150 g Syrop owocowy 250 g DW+DC: Pulpet, sos biały 120 g Ziemniaki 400 g Surówka z kapusty 150 g BM: naleśniki z serem 4 szt DW+DC+BM: Krupnik 400 ml</i>	<i>koktajl warzywno-owocowy</i>	<i>Kielbasa piwna 80g, 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DC+DBM+DT: serek topiony kielbaska100g 7* Ogórek zielony 100g 1*</i>

7	01 pt	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 brzoskwinią 250 ml	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	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	02 sob	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*		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
9		Krem czekoladowy 80g				Mortadela 80g 6*, 10*

	03 ndz	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* Jablko 1 szt. 150g		Catering		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 Mleko 250 ml
10	04 pon	Płatki owsiane 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: Pomidorowa z ryżem i zieleniną 400 m 7*,9* Mintaj smażony 200 g 1*,3* ziemniaki z wody z koperkiem 400g, surówka z kiszonej kapusty z zieleniną i marchewką 150g, syrop owocowy 250 ml DW+DBM : Ryba duszona z warzywami 300g 9* ziemniaki z wody 400 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.