

JADŁOSPIS

	PONIEDZIAŁEK 03.10.2022r.	WTOREK 04.10.2022r.	ŚRODA 05.10.2022r.
ŚNIADANIE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Szynka drobiowa 4. Ogórek zielony 6. Kakao na mleku słodzone miodem wielokwiatowym(mleko 2%, kakao naturalne, miód wielokwiatowy) 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 8. Winogron 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki orkiszowe na mleku (składniki: <u>mleko</u> 2%) 2. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>) 3. Masło (z <u>mleka</u>) 4. Kiełbasa krakowska 5. Sałata 6. Pomidor 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 9. Banan 	Stół szwedzki: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pieczywo (chleb pszenny, chleb razowy, bułka wrocławska(mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>), 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Do pieczywa(paszтет z selera(<u>seler</u>, <u>jaja</u>), kiełbasa podwawelska, szynka drobiowa) 4. Warzywa (sałata, papryka) 5. Owoce (gruszka, jabłko) 6. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym(mleko 2%, kakao, miód wielokwiatowy) 7. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym
ALERGENY	1,6,7	1,6,7	1,3,6,7,9
OBIAD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa z kukurydzy z popcornem (składniki: woda, kukurydza, mleczko kokosowe, czosnek, masło, imbir, papryka mielona, popcorn, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki 3. Kotlet mielony (składniki: szynka wieprzowa, łopatka, olej kujawski, bułka tarta (mąka <u>pszenna</u>), <u>jaja</u>, cebula, pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Surówka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska, marchew, olej kujawski, cukier trzcinowy) 5. Kompot z owoców mieszanych dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fasolowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, szynka wieprzowa, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, biała fasola pietruszka liście, por, ziele angielskie, pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki (ziemniaki, sól o obniżonej zawartości sodu) 3. Potrawka z kurczaka (składniki: mięso z ud kurczaka bez skóry, filet drobiowy, papryka mielona słodka, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), sol o obniżonej zawartości sodu) 4. Surówka z włoskiej kapusty(kapusta włoska, marchew, jabłko, olej rzepakowy) 3. Kompot z czarnej porzeczki dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, jagoda mrożona, miód wielokwiatowy) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron (mąka makaronowa <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>), szynka surowa, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, por, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, przecier pomidorowy, majeranek, śmietana 18%(z <u>mleka</u>),mąka <u>pszenna</u>, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Placki ziemniaczane z sosem jogurtowo – koperkowym (ziemniaki, jaja, mąka pszenna (pszenica), olej kujawski) 4. Marchew 5. Kompot wiśniowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, truskawki mrożone, miód wielokwiatowy)
ALERGENY	1,3,7,9	1,7,9	1,3,7,9
PODWIECZOREK	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koktajl truskawkowy(z <u>mleka</u>) 2. Wafle pszenne (<u>pszenica</u>) 3. Jabłko 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mufinki marchewkowo - jabłkowe (składniki: mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>, olej kujawski, cukier biały, banan, marchew) 2 <u>Mleko</u> 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Gruszka 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u>) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Szynka wieprzowa 4. Sałata 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Mandarynka
ALERGENY	1,7	1,3,7	1,6,7

JADŁOSPIS

	CZWARTEK 06.10.2022r.	PIĄTEK 07.10.2022r.
ŚNIADANIE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zacierka na mleku (mleko 2%, zacierka(mąka <u>pszenna, jaja</u>) 2. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka żytnia) 3. Masło (z mleka) 4. Dżem jabłkowy (jabłko, cukier trzcinowy) 5. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 6. Brzoskwinia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasza bulgur na mleku (składniki: mleko 2%, kasza bulgur (z <u>pszenicy</u>)) 2. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka żytnia) 3. Masło (z mleka) 4. Pasta rybna (<u>tuńczyk, jaja</u>, szczypiorek, jogurt naturalny (z <u>mleka</u>) 5. Sałata 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 9. Pomarańcza
ALERGENY	1,3,7	1,3,4,7
OBIAD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa ryżowa (składniki: woda, ryż biały, kurczak tuszka, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, pietruszka liście, por, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki 3. Pieczeń rzymska (składniki: szynka wieprzowa, łopatka, bułka tarta(mąka <u>pszenna</u>), <u>jaja</u> pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Buraczki duszona (burak czerwony, masło (z <u>mleka</u>), cytryna, jabłko, cukier trzcinowy) 5. Kompot z czarnej porzeczki dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, por, kalafior, śmietan 18% (z <u>mleka</u>), ziele angielskie, pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Makaron z serem białym i musem truskawkowym (makaron (mąka <u>pszenna, jaja</u>), ser biały (z <u>mleka</u>), truskawki mrożone)] 3. Kiwi 4. Kompot wieloowocowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa mrożona, miód wielokwiatowy)
ALERGENY	1,3,7,9	1,3,7,9
PODWIECZOREK	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kajzerka (mąka <u>pszenna</u>) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Szynka drobiowa 4. Sałata, ogórek zielony 5. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 3. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciasto ucierane z jabłkiem (mąka <u>pszenna, jaja</u>, cukier, masło(z <u>mleka</u>), jabłka) 2. <u>Mleko 2%</u> 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Arbuz
ALERGENY	1,6,7	1,3,7