

JADŁOSPIS

	PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	WTOREK 23.04.2024	ŚRODA 24.04.2024
ŚNIADANIE	1. Pieczywo mieszane (mąka pszenna , mąka żytnia) 2. Masło (z mleka) 3. Szynka wieprzowa 4. Sałata, pomidor 6. Kakao na mleku słodzone miodem wielokwiatowym(mleko 2%, kakao naturalne, miód wielokwiatowy) 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 8.Jabłko	1. Płatki jaglane na mleku (składniki: mleko 2%, płatki jaglane) 2. Pieczywo mieszane (mąka pszenna , mąka żytnia) 3. Masło (z mleka) 4. Szynka drobiowa 5. Sałata 6. Ogórek zielony 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 9. Arbuz	1.Pieczywo (chleb pszenny(mąka pszenna), bulka wieloziarnista (mąka pszenna) 2. Masło (z mleka) 3. Do pieczywa(ser żółty, krakowska, szynka z indyka) 4. Warzywa (sałata, pomidorki cherry) 5. Owoce (kiwi, jabłko) 6. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym(mleko 2%, kakao, miód wielokwiatowy) 7. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym
ALERGENY	1,6,7	1,6,7	1,6,7
OBIAD	1. Barszcz biały z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kiełbasa biała, marchew, cebula, seler korzeniowy, pietruszka korzeń, por, cytryna, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, przecier pomidorowy, śmietana 18%(z mleka),jogurt naturalny (z mleka), mąka pszenna , sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Kasza jęczmienna (pszenica) 3. Gulasz wieprzowy (składniki: łopatka, szynka ekstra, olej kujawski, mąka pszenna(pszenica), cebula, pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Surówka z czerwonej kapusty (czerwona kapusta, cytryna, jabłko, olej kujawski, cukier trzcinowy) 5. Kompot z owoców mieszanych dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy)	1. Zupa soczewicy z makaronem (składniki: woda, ziemniaki, uda drobiowe, soczewica czerwona, marchew, cebula, seler korzeniowy, pietruszka korzeń, koperek pietruszka liście, por, ziele angielskie, pieprz czarny, śmietana 18% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka), sól o obniżonej zawartości sodu) 2.Ziemniaki (ziemniaki, sól o obniżonej zawartości sodu) 3. Schab duszony w sosie własnym (składniki: schab, papryka słodka, sol o obniżonej zawartości sodu) 4. Marchew duszona (marchew, masło (z mleka)) 3. Kompot z czarnej porzeczki dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, jagoda mrożona, miód wielokwiatowy)	1. Zupa krupnik z ziemniakami (składniki: woda, łopatka, kasza jęczmienna (pszenica), seler korzeniowy, pietruszka korzeń, por, ziemniaki, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Pierogi z serem i cukrem trzcinowym(składniki: mąka pszenna , jaja , ser biały (z mleka), cukier trzcinowy, śmietana 18% (z mleka)) 4. Banan 5. Kompot wiśniowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, truskawki mrożone, miód wielokwiatowy)
ALERGENY	1,7,9	1,7,9	1,3,7,9
PODWIECZOREK	1.Pieczywo pszenno – żytnie (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia) 2.Jajko w sosie jogurtowym (jajo , jogurt naturalny (z mleka) 3.Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Kakao (mleko 2% , kakao naturalne, miód wielokwiatowy) 4. Gruszka	1. Babeczki kakaowe (mąka pszenna , jaja , mleko , kakao, cukier, olej rzepakowy) 2. Mleko 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 3. Nektarynka	1 Hot dog(bułka (mąka pszenna), parówka z szynki) 2. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym (mleko 2% , kakao naturalne, miód wielokwiatowy) 3.Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Ogórek zielony
ALERGENY	1,3,7	1,3,7	1,6,7

UWAGA: Jadłospis może ulec zmianie.

JADŁOSPIS

	CZWARTEK 25.04.2024	PIĄTEK 26.09.2022
ŚNIADANIE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasza manna na mleku (kasza manna (<u>pszenica</u>), <u>mleko 2 %</u>) 2. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>) 3. Masło (z <u>mleka</u>) 4. Paszтет wieprzowy do smarowania – własny wyrób (karkówka, boczek, wątroba, cebula) 5. Pomidor 6. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 7. Melon 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Musli owocowe na mleku (mleko 2%, płatki zbożowe (<u>pszenne</u>, ryżowe,), owoce suszone) 2. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>) 3. Masło (z <u>mleka</u>) 4. Pasta z tuńczyka z jakim (<u>tuńczyk</u> w sosie własnym, <u>jajo</u>, jogurt naturalny (z <u>mleka</u>) 5. Szczypiorek 6. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 7. Ogórek kiszony
ALERGENY	1,6,7	1,3, 4,7
OBIAD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rosół drobiowy (składniki: woda, makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>), 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. Filet drobiowy panierowany (składniki: filet drobiowy, bułka tarta(mąka <u>pszenna</u>), <u>jaja</u> pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Mizeria z jogurtem (ogórek zielony, jogurt naturalny (z <u>mleka</u>), cytryna, cukier, sól niskosodowa) 5. Kompot z czarnej porzeczki dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa ziemniaczana z szpinakiem (składniki: woda, ziemniaki, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, por, śmietan 18% (z <u>mleka</u>), masło (z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (z <u>mleka</u>), ziele angielskie, szpinak mrożony, pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Zapiekanka makaronowa (makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>), łopatkka mielona, pieczarki, czosnek ,ser żółty (z <u>mleka</u>), bazylija) 3. Jabłko 3. 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. Chrupki kukurydziane (mąka <u>pszenna</u>) 2. Galaretka owocowa – własny wyrób (woda, owoce mrożone, cukier trzcinowy, żelatyna) 3. Jabłko 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kajzerka (mąka <u>pszenna</u>), 2. Masło 82% (z <u>mleka</u>) 2. Dżem truskawkowy – własny wyrób 2. <u>Mleko 2%</u> 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Marchew
ALERGENY	1,7	1,7