

JADŁOSPIS

	PONIEDZIAŁEK 15.09.2025r.	WTOREK 16.09.2025r.	ŚRODA 17.09.2025r.
ŚNIADANIE	1. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u> , mąka żytnia) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Krakowska 4. Ogórek kiszony 5. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym (<u>mleko 2%</u> , kakao naturalne) 6. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 7. Jabłko	1. Pieczywo mieszane (mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u>) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Szynka drobiowa 4. Sałata, pomidor 5. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 6. Kakaosłodzone miodem wielokwiatowym (<u>mleko 2%</u> , kakao naturalne) 7. Brzoskwinia	Stół szwedzki: 1. Pieczywo (chleb pszenny, chleb razowy, bagietka (mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u>), 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Do pieczywa (dżem truskawkowy, ser żółty (<u>z mleka</u>)) 4. Warzywa (sałata, pomidorki cherry) 5. Owoce (melon, arbuz) 6. Kawa zbożowa słodzona miodem wielokwiatowym (<u>mleko 2%</u> , kawa zbożowa, miód wielokw. 7. Herbata słodzona miodem wielokw.
ALERGENY	1,6,7	1,6,7	1,6,7
OBIAD	1. Barszcz biały z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, biała kielbasa, cytryna, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, por, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (<u>z mleka</u>), majeranek, ziele angielskie, pieprz czarny, sól himalajska) 2. Kasza jęczmienna (<u>pszenica</u>) 3. gulasz wieprzowy (składniki: szynka wieprzowa, cebula, pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zaw. sodu) 4. Surówka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy) 5. Kompot wieloowocowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy)	1. Zupa krupnik z ziemniakami (składniki: woda, łopatka, ziemniaki, marchew, kasza jęczmienna (<u>pszenica</u>), cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, por, ziele angielskie, pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Makaron z serem białym (makaron (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>), ser biały (<u>z mleka</u>), śmietana 18% (z <u>mleka</u>), cukier trzcinowy) 3. Jabłko 4. Kompot wiśniowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa mrożona, miód wielokwiatowy)	1. Nylonowa z makaronem (składniki: woda, makaron (mąka makaronowa <u>pszenna</u> , <u>jaja</u>), udziec z indyka, marchew, cebula, <u>seler</u> korzeniowy, pietruszka korzeń, pietruszka liście, por, kasza manna, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki puree 3. Filet z indyka pieczony (składniki: filet z indyka, pieprz czarny mielony, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Surówka z marchwi i jabłka (marchew, jabłko, olej rzepakowy) 5. Kompot porzeczkowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, porzeczka mrożona, miód wielokwiatowy)
ALERGENY	1,,7,9	1,3,7,9	1,3,7,9
PODWIECZOREK	1. Kajzerka (mąka <u>pszenna</u>) 2. Masło (<u>z mleka</u>) 3. Twarożek ser biały (z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (z <u>mleka</u>) 4. Jabłko 5. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym	1. Gofry (mąka <u>pszenna</u> , <u>jaja</u> , masło (z <u>mleka</u>), <u>mleko</u>) 2. <u>Mleko 2%</u> 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Kalarepa	1. Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u>) 2. Masło (z <u>mleka</u>) 3. Szynka wieprzowa 4. Sałata, ogórek zielony 5. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 6. Kakao słodzone miodem wielokwiatowym (<u>mleko 2%</u> , kakao naturalne)
ALERGENY	1,7	1,3,7	1,6,7

UWAGA: JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE.

	CZWARTEK 18.09.2025r.	PIĄTEK 19.09.2025r.
ŚNIADANIE	1. Kasza bulgur na mleku (składniki: mleko 2%, kasza bulgu(pszenica) 2. Pieczywo mieszane (mąka pszenna , mąka żytnia) 3. Masło (z mleka) 4. Szynka wieprzowa, 6. Sałata, rzodkiewka, 7. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 8. Nektarynka	1. Makaron na mleku (składniki: mleko 2%, makaron (mąka pszenna, jaja) Pieczywo mieszane (mąka pszenna , mąka żytnia) 2. Masło (z mleka) 3. Jajko na twardo 4. Sałata, szczypiorek 4. Herbata/ słodzona miodem wielokwiatowym 5. Kakao na mleku 5. Banan
ALERGENY	1,6,7	1,3, 7
OBIAD	1. Rosół drobiowy (składniki: woda, makaron (mąka pszenna, jaja), udziec z indyka, marchew, cebula, seler korzeniowy, pietruszka korzeń, pietruszka liście, por, ziele angielskie, pieprz czarny, liść laurowy, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki puree (ziemniaki, mleko 2% , sol o obniżonej zawartości sodu) 3. Kotlet panierowany (składniki:filet z kurczaka, jaja , bułka tarta (pszenica) pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 4. Surówka z kapusty włoskiej (kapusta włoska, jabłko,marchew)) 5. Kompot wieloowocowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód wielokwiatowy)	1. Krem z dyni z kaszą kuskus (składniki: woda, dynia, kasza kuskus (pszenica), marchew, cebula, seler korzeniowy, pietruszka korzeń, czosnek, por, śmietana 18%,(z mleka), masło (z mleka), ziele angielskie, pieprz czarny, sól o obniżonej zawartości sodu) 2. Ziemniaki puree 3. Kotlet rybny (ryba dorsz, jaja , bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy) 4. Surówka z kapusty kiszzonej , marchwi i jabłka 4. Kompot porzeczkowy dosładzany miodem wielokwiatowym (składniki: woda, porzeczka mrożona, miód wielokwiatowy)
ALERGENY	1,3,7,9	1,3,4,7,9
PODWIECZOREK	1. Babeczki czekoladowe (mąka pszenna, jaja , cukier, masło (z mleka), kakao naturalne) 2. Mleko 2% 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym 4. Jabłko	1. Chleb pszenno- żytni (mąka pszenna , mąka żytnia) 2. Masło (z mleka) 3. Szynka wieprzowa 4. Sałata, pomidor 2. Kakao na mleku 3. Herbata słodzona miodem wielokwiatowym
ALERGENY	1,3,7	1,6,7

UWAGA: Jadłospis może ulec zmianie