

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
12.05.2025 Poniedziałek	Kasza manna na mleku/ 7/ 200ml, chleb słonecznikowy/ 1/ 50g , , ser żółty/ 7/ 20g szyneczka wieprzowa 20g ,jajo/ 3/ ,sałata lodowa 5g papryka 20g, ogórek kiszony 15g, kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml	Grochowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki 250ml(masło 7/),sałatka owocowa z marchwi ,jabłka ,arbuza ,borówki z dodatkiem suszonej żurawiny 150g-wyrób własny ,wafel podpłomyk 1 szt, herbata z miodem 200ml,burak gotowany do gryzienia	Gyros drobiowy z fileta z indyka 70g z delikatnym sosem czosnkowym na jogurcie naturalnym/ 7/ 40g, ryż paraboliczny 100g,surówka colesław z kapusty białej i czerwonej z dipem jogurtowo – majonezowym/ 3,7/ , 60g,kompot truskawkowy 200ml,
13.05.2025 Wtorek	Chleb wieloziarnisty / 1/ 50g z masłem/ 7/ twarożek/ 7/ ze szczypiorkiem i rzodkiewką 40g-wyrób własny ,słupki papryki czerwonej do gryzienia 15g,herbata owocowa/ 1/ 200ml	Jarzynowa z makaronem/ 1/ na wywarze z warzyw/ seler9/ z dodatkiem natki pietruszki / masło7/ 250ml, bułeczka maślana / 1,3/ 1/2 szt, sok świeżo tłoczony a"la Kubuś (banan, jabłko ,marchew, burak) 150ml-wyrób własny, kalarepka do gryzienia	Łosoś/ 4/ z brokułem, cukinią kukurydzą w kremowym sosie koperkowym z mascarpone / 1,7/ 60g, ziemniaki z koperkiem / 1/ 100g, marchew baby na parze 60g, napój rumiankowo-miętowy 200ml, <u>owoc-melon</u>
14.05.2025 Środa	Bułka weka/ 1/ 50g masłem/ 7/ 10g pomidorem 20g,sałata lodowa 5g jajecznicą na maselku/ 3,7/ ze świeżym szczypiorkiem 80g, herbata z cytryną 200ml,mix owoców suszonych	Botwinka z ziemniakami na wywarze z warzyw / 9/ z dodatkiem natki pietruszki/masło 7/ zabielany śmietaną18%/ 7/ (masło7) serek waniliowy/ 7/ z musem malinowym i borówkami-wyrób własny 120g,słupki papryki do gryzienia	Makaron spaghetti/ 1/ z sosem bolońskim(szynka wieprzowa ,koncentrat pomidorowy) posypyany wiórkami sera żółtego/ 7/ 100g/100g,słupki ogórka kiszzonego 60g,napój z lipy 200ml, <u>owoc-jabłko</u>
15.05.2025 Czwartek	Chleb razowy / 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, pasztet drobiowy z warzywami bez pieczenia 40g-wyrób własny ,pomidorek 20g,paski papryki czerwonej20g,ogórek kiszony 15g . kawa inka z mlekiem/ 1,7/ 200ml	Żurek z ziemniakami na naturalnym zakwasie na wywarze z warzyw/ seler9/ z dodatkiem natki pietruszki 250ml, pasta z tuńczyka / 4/ i jaj/ 3/ z dodatkiem koperku 40g-wyrób własny, ogórek zielony 15g, rzodkiewka20g, szczypiorek 5g,herbata miętowa 200ml, <u>owoc-banan</u>	Pierogi / 1,3/ z serem/ 7/ i ziemniakami okraszone maselkiem/ 7/ 4 szt , kleks jogurtu naturalnego /mleko 7/ 20g,surówka z kapusty kiszzonej ,marchwi z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek 60g, kompot wieloowocowy 200ml,
16.05.2025 Piątek	Kluski lane/ 1,3/ na mleku/ 7/ ,chleb owsiany / 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, humus z czerwonej soczewicy z prażonymi pestkami słonecznika z dodatkiem suszonych pomidorów 40g-wyrób własny, mix papryk 20g, połówki rzodkiewki 20g ,herbata z cytryną 200ml	Ryżanka na wywarze mięsno-warzywnym / seler9/ z dodatkiem natki pietruszki 250ml,bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ ,ciasto na maślanie/ 1/ z owocami (borówka ,malina) z kruszonką / 1,7/ 70g-wypiek własny, napój owsiany 200ml,kalarepka do gryzienia	Kotlecik pożarski/ 1,3/ 70g z pieca, ziemniaki z koperkiem 100g,/60g,marchewka z groszkiem na ciepło 60g,napój malinowy 200ml, <u>owoc-arbuz</u>

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).Lista alergenów wytluszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**

Na terenie kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEiR 1169/2011 z 25.10.2011 r. w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezam, orzechy arachidowe, orzechy inne, soja (seler występuje w każdej zupie)).Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku. Jadłospis może ulec modyfikacji z przyczyn technicznych. W jadłospisie oznaczone zostały alergeny : **1.Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**