

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
19.05.2025 Poniedziałek	Płatki ryżowe na mleku/ 7/ z dodatkiem suszonej żurawiny 200ml, chleb pszenno-żytni /1/ 50g z masłem(7)10g,ser żółty /7/ 20g, kielbasa krakowska sucha 20g, papryka czerwona 20g, ogórek kiszony 15g, sałata lodowa 5g herbata z dzikiej róży200ml	Zupa krem z zielonego groszku na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem groszku ptysiowego/ 1,3,7,11/ , , gruszki pod owsianą /1/ pierzynką z polewą waniliową/ 1,7/ 200ml-wyrób własny, mix warzyw (marchew, kalarepa)do gryzienia	Nugetsy z indyka panierowane w płatkach kukurydżianych i bułce tartej/ 1,3/ 70g 3 szt, ziemniaki z koperkiem 100g, fasolka szparagowa na parze okraszana masłem/ 7/ 60g, napój malinowy 200ml, <u>owoc-jabłko</u>
20.05.2025 Wtorek	Chleb słonecznikowy /1/ 50g z masłem/ 7/ smalczyk z białej fasoli z dodatkiem majeranku i zielonej natki pietruszki 40g-wyrób własny, prażone pestki dyni ogórek kiszony 15g,mix papryk do gryzienia, napój z lipy 200ml	Ogórkowa z ziemniakami /1/ na wywarze z warzyw /seler9/ z dodatkiem natki pietruszki(masło7) zabelana śmietaną/ 7/ 250ml, bułka weka /1/ z masłem/ 7/ ,szwedzki stół: jajo/ 3/ 1/2szt, feta, ser kozi/ 7/ oliwki,rukola5g,pomidor,ogórek zielony, rzodkiewka, burak gotowany do gryzienia, herbata owocowa 200ml	Pulpeciki mini z dorsza /1,3,4/ z warzywami 3 szt w sosie śmietanowo -koperkowym/ 1,7/ 60g, kasza bulgur/ 1/ 100g, surówka z selera, marchwi z rodzynkami z dipem jogurtowym 60g,kompot z czerwonej porzeczki 200ml, <u>owoc-banan</u>
21.05.2025 Środa	Chleb pszenno-żytni /1/ 50g masłem/ 7/ 10g , twarożek/ 7/ ogórkowy z dodatkiem koperku 40g-wyrób własny, rzodkiewka 20g szczypiorek 5g, kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml morela suszona 1 szt	Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki zabelana śmietaną/ 7/ 250ml chałka drożdżowa z masłem/ 1,3,7/ i miodem 2 szt, napój owsiany 150ml,słupki marcheweczki do gryzienia	Pyzy z mięsem (szynka wieprzowa) okraszone masłem/ 1,7/ 4 szt, kapusta kiszona zasmażana/ 1/ 60g, kompot wieloowocowy 200ml, <u>owoc-borówka</u>
22.05.2025 Czwartek	Chleb graham /1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, pasta jajeczna /3/ ze szczypiorkiem i brokułem posypana prażonymi pestkami słonecznika 40g-wyrób własny, mix papryk do gryzienia herbata z miodem 200g	Rosół z makaronem/ 1/ na wywarze mięsno-warzywnym z zielona natka pietruszki 250ml, maślanka/ 7/ wieloowocowa (borówka, truskawka, banan) 150ml-wyrób własny, wafel podplomyk 1 szt, połówki rzodkiewek do gryzienia	Pieczona pałka z kurczaka panierowana w ziołach 1 szt, ziemniaki koperkiem 100g,sałata lodowa ze śmietaną/ 7/ 60g ,sok jabłkowo - porzeczkowy 200ml, <u>owoc-arbuz</u>
23.05.2025 Piątek	Musli na mleku/ 1/ 200ml -wyrób własny200ml, filet z indyka duszony40g-wyrób własny, rukola5g,ogórek kiszony 15g, pomidor 20g,herbata z cytryną 200ml, śliwka suszona 1 szt	Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki(masło 7)250ml, bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ pasta z łososia wędzonego /4/ awokado i fety/ 7/ z dodatkiem koperku 40g-wyrób własny, papryka czerwona 20g, rzodkiewka 20g,herbata miętowa 200ml, owoc-gruszka	Ryż zapiekany z jabłkami z dodatkiem cynamonu 220g,polewa truskawkowa na bazie jogurtu naturalnego/ 7/ -wyrób własny 50ml, cytroneta 200ml,burak gotowany do gryzienia

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.**

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.**