

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
14.07.2025 Poniedziałek	Kasza manna na mleku/ 7/ z suszoną żurawiną 200ml, chleb słonecznikowy / 1/ 50g z masłem/ 7/ 10g, ser żółty/ 7/ 20g,szyneczka drobiowa pieczona 20g papryka czerwona 20g, ogórek kiszony 15g ,sałata lodowa 5g napar z lipy 200ml	Ogórkowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki zabelana śmietaną/ 7/ /masło/ 7/ 250ml,/ masło /250ml,chałka drożdżowa z masłem/ 1,3,7/ 2 szt, sok jabłkowo-aroniowy 200ml,słupki marchwi do gryzienia	Duszone polędwiczki wieprzowe 60g w sosie pieczeniowym/ 1/ 50ml-wyrób własny, kasza gryczana 100g,surówka z buraków z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek 60g, kompotrabarbarowy 200ml, <u>owoc-arbuz</u>
15.07.2025 Wtorek	Chleb orkiszowy/ 1/ z masłem/ 7/ twarożek/ 7/ z ogórkowy z koperkiem 40g-wyrób własny, ogórek zielony 15g,rzodkiewka 20g,szczypiorek 5g,kawa inka zbożowa z mlekiem/ 1,7/ 200ml	Rosół z zacierką na wywarze mięsno-warzywnym z dodatkiem natki pietruszki/ masło /250ml, kisiel truskawkowy 150ml-wyrób własny, wafel ryżowy, kalarepka do gryzienia	Miruna z pieca w panierce/ 1,3,4/ 60g,pure ziemniaczane 100g,„surówka z kapusty białej, marchwi, jabłka z dodatkiem natki pietruszki i oliwy z oliwek 60g, napój rumiankowy 200ml <u>owoc-borówka</u>
16.07.2025 Środa	Bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ , pasztet drobiowy z warzywami bez pieczenia 40g-wyrób własny ,pomidorek 20g,paski papryki czerwonej 20g, ogórek kiszony 15g .kawa inka z mlekiem/ 1,7/ 200ml	Barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami na wyrwie z warzyw z dodatkiem zielonej pietruszki (masło7)250ml pieczone jabłko z dodatkiem miodu i cynamonu 1 szt, pieczywo chrupkie wieloziarniste/ 1/ 1 szt, burak gotowany do gryzienia	Makaron kokardki/ 1/ ze szpinakiem , serem feta/ 7/ i piersią drobiową 200g,fasolka szparagowa okraszana masłem/ 7/ i bułką tartą/ 1/ ,60g,napar z meliski 200ml, <u>owoc-morelka</u>
17.07.2025 Czwartek	Chleb graham/ 1/ z masłem/ 7/ , 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	Zupa ryżowa na wywarze mięsno-warzywnym/ 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki 250ml, maślanka naturalna z bananami i malinami/ 1/ 150ml-wyrób własny, wafel podpłomyk 1 szt, słupki marcheweczki do gryzienia	Kotlet z fileta z indyka w płatkach kukurydzianyc/ 1/ i bułce tartej/ 1/ 70g, ziemniaki z koperkiem 100g, sałata ze śmietaną/ 7/ 60g, kompot z czarnej porzeczki 200ml, <u>owoc-truskawka</u>
18.07.2025 Piątek	Owsianka/ 1/ na mleku/ 7/ 200ml,chleb wieloziarnisty / 1/ z masłem/ 7/ ,filet duszony-wyrób własny ,ogórek kiszony 15g,sałata lodowa 5g ,pomidor 20g, suszona śliwka 1 szt, kawa inka zbożowa/ 1/ 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną/ 1/ i ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki/ masło7/ 250ml pasta jajeczna/ 3/ z dodatkiem łosia wędzonego / 4/ dodatkiem szczypiorku 40g-wyrób własny, papryka czerwona 20g, rzodkiewka 20g,herbata miętowa 200ml, burak gotowany do gryzienia	Pieczone ziemniaczki 100g,sos tzatzyki (twarożek półtłusty, jogurt naturalny/ 7/ ,szczypiorek)80g, napój rumiankowy 200ml, <u>owoc-jabłko</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 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.**