

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
28.07.2025 Poniedziałek	Kasza manna na mleku/ 7 / 200ml, chleb wieloziarnisty/ 1 /50g z masłem/ 7 / 10g, ser żółty20g, jaja/ 3 / ,sałata lodowa 5g papryka czerwona 20g, ogórek kiszony 15g, herbata malinowa 200ml	Brokułowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki/masło 7 / 250ml, jogurt naturalny z jagodami 150ml-wyrób własny, pieczywo chrupkie 1 szt, burak gotowany do gryzienia	Risotto z fasolką czerwoną, cukinią, papryką, groszkiem konserwowym z dodatkiem piersi z kurczaka w sosie pomidorowym 220g , słupki ogórka kiszzonego 60g,kompot z czarnej porzeczki 200ml <u>owoc-arbuz</u>
29.07.2025 Wtorek	Chleb razowy/ 1 /50g z masłem/ 7 /, twarożek/ 7 / z soczewicą czerwoną i cebulką 40g-wyrób własny, ogórek zielony15g, rzodkiewka 20g,szczypiorek 5g, napój z meliski 200ml, śliwka suszona 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / zabieleny śmietaną/ 7 /z dodatkiem natki pietruszki /masło 7 /250ml, ciasto ze śliwkami i kruszonką / 1,3,7 /70g-wypiek własny, kawa inka zbożowa/ 1 /,marcheweczki do gryzienia	Pulpeciki mini z dorsza/ 1,3,4 /z warzywami 70g w sosie śmietanowo -koperkowym/ 1,7 /60g, kasza bulgur/ 1 /100g, mix warzyw na parze (brokuł, kalafior, marchew baby)60g ,napój rumiankowo-cytrynowy 200ml, <u>owoc-melon</u>
30.07.2025 Środa	Chleb słonecznikowy/ 1 /50g z masłem/ 7 /10g pasta jajeczna / 3 / z brokułem 40g-wyrób własny ,rzodkiewka20g,papryka czerwona 20g,roszponka 5g, herbata owocowa 200ml,	Pomidorowa z zacierką/ 1,3 / na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki zabieleną śmietaną / 7 / 250ml, kisiel truskawkowy 150ml-wyrób własny, wafel ryżowy 1szt, słupki kalarepki do gryzienia	Kotlet schabowy panierowany klasycznie z bułką tartą/ 1,3 /,ziemniaki puree 100g, mizeria z ogórka z dipem śmietanowym/ 7 /,kompot z czarnej porzeczki 200ml, <u>owoc-śliwka</u>
31.07.2025 Czwartek	Płatki owsiane/ 1 / na mleku/ 7 /,chleb graham/ 1 / 50g z masłem / 7 /150g , filet z indyka duszony 40g -wyrób własny, sałata 5g, pomidor 20g,papryka czerwona 20g, szczypiorek 5g,herbata z cytryną 200ml,	Fasolowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9 / z dodatkiem natki pietruszki/masło 7 /250ml,bułka weka/ 1 /z masłem/ 7 /pasta z tuńczyka/ 4 / i jaj/ 3 /z dodatkiem koperku 40g-wyrób własny ,ogórek zielony 15g, rzodkiewka 20g,prażone ziarna słonecznika, herbata miętowa 200ml, <u>owoc-gruszka</u>	Makaron świderki/ 1 /z polewą twarogowo-owocową na jogurcie naturalnym/ 7 / 220g-wyrób własny, słupki marcheweczki do gryzienia, cytroneta 200ml
01.08.2025 Piątek		PRZERWA WAKACYJNA	

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.**