

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
20.10.2025 Poniedziałek	Kasza manna/ 1/ na mleku/ 7/ z suszoną żurawiną ,chleb słonecznikowy/ 1/ z masłem/ 7/ szyneczka drobiowa, sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek kiszony, herbata z lipy	Ryżanka na wywarze mięsno -warzywnym/ 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki, jogurt naturalny / 7/ z jagodami (jagoda mrożona)z dodatkiem nasion chia i wiórek kokosowych -wyrób własny, wafel ryżowy , burak gotowany do gryzienia	Pieczona pałka z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, mix warzyw na parze okraszane masłem/ 7/ i bułką tartą/ 1/ , kompot wiśniowy, <u>owoc-banan</u>
21.10.2025 Wtorek	Chleb orkiszowy/ 1/ z masłem/ 7/ , ser kozi/ 7/ w plastrach, połówka jajka/ 3/ na twardo z kleksem majonezowym/ 3,10/ ,pomidor, szczypiorek, rzodkiewka, kawa inka zbożowa/ 1/ ,morelka suszona	Grochowa z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki, bułka weka / 1/ z masłem/ 7/ pasztet drobiowy z warzywami bez pieczenia -wyrób własny ,słupki papryki kolorowej, ogórek zielony, pestki dyni, napar z meliski <u>owoc-melon</u>	Naleśniki/ 1,3,7/ z nadzieniem twarogowym/ 7/ , polewa malinowa na jogurcie naturalnym/ 7/ -wyrób własny, lemoniada pomarańczowa , słupki marchwi do gryzienia
22.10.2025 Środa	Chleb wieloziarnisty / 1/ z masłem/ 7/ humus z soczewicy czerwonej suszonymi pomidorami posypyany prażonymi pestkami słonecznika -wyrób własny ,ogórek kiszony, oliwki, napój cytrynowy z miodem	Jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki ,mus jabłkowo-marchewkowy z płatkami owsianymi/ 1/ z dodatkiem cynamonu, kalarepka do gryzienia	Leczo warzywne(papryka, pieczarka, cebula ,cukinia, groszek)z dodatkiem fileta z indyka, kasza gryczana, ogórek kiszony ,kompot wieloowocowy, <u>owoc-gruszka</u>
23.10.2025 Czwartek	Chleb graham/ 1/ z masłem/ 7/ makrela wędzona/ 4/ z dodatkiem jajka/ 3/ , kukurydzy i szczypiorku -wyrób własny ,papryka czerwona ogórek zielony, kiełki, napar z mięty	Zupa krem z białych warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki i grzanek czosnkowych/ 1/ ,budyń jaglany/ 7/ z bananem, kakao i borówką, słupki marchwi do gryzienia	Kotlet schabowy/ 1,3/ ziemniaki z koperkiem, surówka z selera/ 9/ , marchwi z rodzynekami i dipem jogurtowym/ 7/ , sok tłoczony jabłkowy
24.10.2025 Piątek	Kluski lane/ 1,3/ na mleku/ 7/ , chleb razowy/ 1/ z masłem/ 7/ ,filet duszony z indyka-wyrób własny ,rukola, pomidor, suszona śliwka ,kawa inka zbożowa/ 1/	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem koncentratu pomidorowego i natki pietruszki, ślimaczki drożdżowe z makiem i / 1,3,7/- wypiek własny ,napój owsiany / 1/ ,burak gotowany do gryzienia	Makaron pełnoziarnisty/ 1/ z łososiem/ 4/ , cukinią, brokułem w sosie śmietanowym/ 7/ ,marchew baby na parze okraszana masłem/ 7/ herbata rumiankowa , <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.**