

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA + PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
05.01.2026 Poniedziałek	Płatki owsiane/ 1/ na mleku/ 7/ chleb graham/ 1/ z masłem/ 7/ , pasta z tuńczyka/ 4/ i jaj/ 3/ z dodatkiem koperku i kukurydzy -wyrób własny, papryka czerwona ogórek kiszony, napój z mięty	Żurek na naturalnym zakwasie z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki (masło 7/), bułka weka/ 1/ z masłem/ 7/ , szwedzki stół: kiełbasa krakowska sucha ,ser żółty/ 7/ , ser kozi/ 7/ , papryka czerwona, kalarepka, sałata lodowa, herbata z melisy, morela suszona	Ryż zapiekany z jabłkami z dodatkiem cynamonu, polewa waniliowa na bazie jogurtu naturalnego(7/- wyrób własny ,napój cytrynowy, słupki marchewki do gryzienia
06.01.2026 Wtorek		Trzech Króli	
07.01.2026 Środa	Chleb pszenno-żytni/ 1/ z masłem/ 7/ pomidorem, jajecznica/ 3/ na masle/ 7/ ze na ze szczypiorkiem, papryka czerwona, kakao(mleko 7/), morela suszona	Pomidorowa z zacierką/ 1,3/ na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki (masło 7/), kisiel jagodowy z borówkami-wyrób własny ,wafel kukurydziany, burak gotowany do gryzienia	Kotlet schabowy/ 1,3/ z ziemniakami z dodatkiem koperku , kapusta kiszona zasmażana, kompot z czerwonej porzeczki, owoc- <u>mandarynka</u>
08.01.2026 Czwartek	Chleb razowy/ 1/ z masłem / 7/ z humusem z soczewicy czerwonej z suszonymi pomidorami z prażonymi ziarnami słonecznika-wyrób własny ,ogórek kiszony ,rzodkiew biała herbata z dzikiej róży	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze z warzyw/ 9/ z dodatkiem natki (masło 7/)zabielany śmietaną/ 7/ maślanka/ mleko7/ naturalna z płatkami owsianymi/ 1/ i malinami-wyrób własny, połówka rogalika/ 1,3,7/ z makiem, kalarepka do gryzienia	Kaszotto z warzywami (por, pieczarki, papryka, kukurydza) z dodatkiem fileta z piersi z kurczaka posypana wiórkami sera żółtego/ 7/ , surówka z ogórka kiszzonego, marchwi ,jabłka z dodatkiem zieleniny i oliwy z oliwek, napój rumiankowy, <u>owoc-melon</u>
09.01.2026 Piątek	Kasza manna na mleku z suszoną żurawiną, chleb słonecznikowy/ 1/ z masłem/ 7/ schab duszony -wyrób własny, rukola , papryka czerwona ,pomidorek koktajlowy, śliwka suszona kawa zbożowa/ 1/	Zupa krem z białych warzyw/ 9/ dodatkiem natki pietruszki(masło 7/)z dodatkiem grzanek razowych czosnkowych/ 1/ ciasto marchewkowe - wypiek własny, napój malinowy, <u>owoc-banan</u>	Pulpeciki mini z dorsza/ 4/ z warzywami w kremowym sosie koperkowym/ 7/ , pure ziemniaczane ,kalafior na parze okraszany masłem/ 7/ , napój rumiankowo-cytrynowy, słupki rzodkwi białej 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.**