

DATA	ŚNIADANIE	ZUPA +PODWIECZOREK	DRUGIE DANIE
26.10.2026 Poniedziałek	Płatki kukurydziane na mleku/ 1,7/ chleb wieloziarnisty z masłem/ 1,7/ , ser żółty/ 7/ mozzarella/ 7/ , łódeczka jajka/ 3/ sałata lodowa, papryka czerwona, ogórek kiszony, oliwki, herbata z melisy	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym/ 9/ z dodatkiem zielonej pietruszki, złocista gruszka pod owsianą pierzynką z polewą waniliową / 1,7/- wyrób własny, słupki marchwi do gryzienia, woda ciepła do picia	Pałka z kurczaka pieczona w aromatycznych ziołach, ziemniaki z koperkiem, sałata lodowa z dipem jogurtowym/ 7/ , mix warzyw na parze okraszany masłem/ 7/ kompot wieloowocowy <u>owoc-melon</u>
27.10.2026 Wtorek	Chleb orkiszowy z masłem/ 1,7/ , serek twarogowy z nasion słonecznika i rzodkiewki ze szczypiorkiem z jogurtem naturalnym/ 7/- wyrób własny, rukola, pomidorek koktajlowy, ogórek zielony, kawa zbożowa z mlekiem/ 7/	Ogórkowa z ziemniakami wywarze warzywnym/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki zabieleną jogurtem/ 7/ , chrupiący wafel ryżowy z czekoladowym kremem z awokado i banana -wyrób własny, kalarepka do gryzienia, napój owsiany woda ciepła do picia	„Tęczowy makaron odkrywców” z czerwoną soczewicą i chrupiącymi warzywami z patelni -wyrób własny, woda z cytryną <u>owoc-jabłko</u>
28.10.2026 Środa	Płatki ryżowe na mleku / 7/ , chleb graham z masłem/ 1,7/ , pasta jajeczna z tuńczykiem / 3,4/ , kukurydzą i szczypiorkiem-wyrób własny, papryka kolorowa, rzodkiew biała, ogórek kiszony, napój z lipy	Fasolowa z ziemniakami na wywarze warzywnym/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki, maślanka owocowa/ 7/ (truskawka, kiwi) -wyrób własny, burak gotowany do gryzienia, chipsy z jarmużu, woda ciepła do picia	Pyzy z mięsem wieprzowym/ 1,3/ okraszone masłem/ 7/ , duszona kapusta kiszona z dodatkiem śliwki suszonej, napój rumiankowy <u>owoc-gruszka</u>
29.10.2026 Czwartek	Chleb słonecznikowy z masłem/ 1,7/ , filet z indyka duszony-wyrób własny, sałata lodowa, pomidor malinowy, rzodkiew biała, morelka suszona, bawarka/ 7/	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem/ 3/ na wywarze mięsno-warzywnym/ 9/ z dodatkiem natki pietruszki zabieleną jogurtem/ 7/ , czekoladowy budyń jaglany z płatkami migdałowymi i <u>borówką</u> -wyrób własny, woda ciepła do picia	Puszyste racuchy drożdżowe/ 1,3,7/ z jabłkami i polewą jogurtowo-jagodową / 7/ , domowa lemoniada cytrynowa, słupki marchwi do gryzienia
30.10.2026 Piątek	Zacierka na mleku z mąki orkiszowej/ 1,3,7/ chleb razowy z masłem/ 1,7/ , humus z czerwonej soczewicy z suszonymi pomidorami -wyrób własny, prażone pestki dyni, ogórek zielony, oliwki, pomidorek koktajlowy, herbata owocowa	Brukselkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym/ 9/ z dodatkiem zielonej natki pietruszki, banan w czekoladzie gorzkiej, mix warzyw-burak, kalarepka do gryzienia woda ciepła do picia	Kasza jęczmienna pęczak/ 1/ z pieczonym łososiem/ 4/ , cukinią, kukurydzą w kremowym sosie koperkowym/ 7/ marchew tarta z jabłkiem, słupki ogórka kiszzonego, kompot wiśniowy <u>owoc-śliwka</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.**