

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<sup>2</sup> PIĄTEK	Płatki owsiane na mleku 200 ml 1d, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Serek śmietankowy 50 g Wędlna drobiowa 40 g Papryka, szczypior 100 g Herbata z cytryną 200 ml	Rosół z makaronem 200ml 1a,3,9 Ryba panierowana 100g Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 100g Kompot 200ml	Jabłko 150g
<sup>5</sup> PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku z cynamonem 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Dżem morelowy 15 g Szynka z indyka 40 g Pomidor, Sałata 100 g	Krupnik z natką pietruszki na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1c,9 Łazanki z kapustą i mięsem 300g 1a,3 Kompot 200ml	Jogurt naturalny z musli 150g 1ab,7
<sup>7</sup> ŚRODA	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta drobiowa 50 g 9 Ser żółty 30 g 7 Pomidor, rzodkiewka 100 g Herbata bez cukru 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1a,7,9 Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym 100g/80g 1a,3 Kasza gryczana 100g Ogórek kiszony 100g Kompot 200 ml	Banan 150g
<sup>8</sup> CZWARTEK	Kawa Inka na mleku 200 ml 1bc, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Parówka wieprzowa gluten free 40 g Sos pomidorowy z bazylią 10 g Sałata, Ogórek 100 g	Barszcz ukraiński na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo truskawkową 300g 1a,3,7 Kompot 200 ml	Gruszka 150g

9 PIĄTEK	Płatki owsiane na mleku 200 ml 1d, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Wędlina wieprzowa 40g Wędlina drobiowa 40 g Papryka, rzodkiewka 100 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa kalafiorowa zabieleną na wywarze mięsno warzywnym 200ml 7,9 Burger rybny 100g 1a,4 Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 100g Kompot 200 ml	Ryż na mleku z musem jabłkowym 150g 7
12 PONIEDZIAŁEK	Mleko na ciepło 200 ml Pieczywo mieszane z masłem 40/10g 1ab,7 Twarożek ze szczypiorkiem 60g 7 Połędwica drobiowa 40g Pomidor, sałata 100g	Żurek z ziemniakami zabieleny na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1a,7,9 Potrawka drobiowa z warzywami 300g 1a,7 Ryż 100g Kompot 200 ml	Mus wieloowocowy (banan, jagoda, truskawka) 150ml
13 WTOREK	Kasza manna na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Ser żółty 30 g 7 Szynka z indyka 40 g Papryka, ogórek 100 g Herbata 200ml	Zupa wielowarzywna z czerwoną soczewicą na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 100g/80g 1a,3 Kasza wiejska 100g 1c Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot 200 ml	Drożdżówka z serem 50g 1a,3,7
14 ŚRODA	Kakao na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta jajeczna z majonezem 50g 3,10 Wędlina wieprzowa 40 g Rzodkiewka, Pomidor 100 g	Krupnik z natką pietruszki na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1c,9 Kotlet de'volaille 100g 1a Ziemniaki 100g Surówka colesław 100g 3,10 Kompot 200 ml	Serek homogenizowany o smaku borówkowym 150ml 7
15 CZWARTEK	Kawa zbożowa na mleku 200 ml 1bc, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Szynka z piersi kurczaka 40g Połędwica sopocka 40g	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Pierogi z mięsem 4szt. 1a Surówka z marchewki i jabłka 100g Kompot 200 ml	Jogurt naturalny z jagodą i truskawką 150ml 7

	Ogórek, Papryka 100 g		
16 PIĄTEK	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Serek śmietankowy 50g 7 Wędlina wieprzowa 40g Pomidor, Sałata 100 g Herbata bez cukru 200 ml	Rosół z makaronem 200ml 1a,3,9 Ryba panierowana 100g 1a,4 Ziemniaki 100g Surówka wiosenna 100g Kompot 200 ml	Banan 150g
19 PONIEDZIAŁEK	Mleko na ciepło z miodem 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Polędwica sopocka 40 g Dżem brzoskwiniowy 15 g Papryka, rzodkiewka 100 g	Zupa z zielonego groszku zabieleną na wywarze mięsno warzywnym 200ml 7,9 Gulasz wieprzowy z warzywami 300g 1a Ryż 100g Ogórek kiszony 100g Kompot 200 ml	Kasza manna z musem malinowym 150g 7
20 WTOREK	Kakao z cynamonem na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Jajeczne talarki 50 g 3 Wędlina wieprzowa 40 g Pomidor, szczypiorek 100 g	Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1a,3,7,9 Kotlet mielony 100g 1a,3 Kasza wiejska 100g 1c Buraczki 100g Kompot 200 ml	Ciasto drożdżowe z porzeczką i jagodą 50g 1a,3,7
21 ŚRODA	Płatki owsiane na mleku 200ml 1d,7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta drobiowa 60 g Ser żółty 30 g 7 Ogórek, rzodkiewka 100 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa grochowa na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Kotlet drobiowy panierowany 100g 1a Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty z koperkiem 100g Kompot 200 ml	Smoothie owocowe (truskawka, porzeczka , jagoda) 150ml
22 CZWARTEK	Kawa inka na mleku 200 ml 1b,c 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7	Zupa jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9	Marchewka talarki jabłko 150g

	Parówka wieprzowa gluten free 40 g Ketchup 10 g Papryka, sałata 100 g	Makaron a twarogiem i polewą jogurtowo truskawkową 300g 1a,3,7 Kompot 200 ml	
23 PIĄTEK	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta z ciecioriki 50 g Szynka drobiowa 40 g Pomidor, Rzodkiewka 100 g Herbata bez cukru 200 ml	Kapuśniak z kiszonej kapusty na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Nugetsy rybne 100g 1a,4 Ziemniaki 100g Surówka wielowarzywna 100g Kompot 200 ml	Domowy twarożek z bananem i czekoladą deserową 150ml 6,7
26 PONIEDZIAŁEK	Mleko na ciepło z miodem 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Twarożek ze szczypiorkiem 60 g 7 Polędwica sopocka 40 g Sałata, Papryka 100 g	Żurek z ziemniakami zabelany na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1a,7,9 Spaghetti a'la bolognese z warzywami 300g 1a,3,9 Kompot 200 ml	Gruszka 150ml
27 WTOREK	Kasza manna na mleku 200 ml 1a, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Ser żółty 30 g 7 Szynka z piersi indyka 40 g Sałata, Ogórek 100 g Herbata 200ml	Zupa ogórkowa zabelana na wywarze mięsno warzywnym 200ml 7,9 Stek wieprzowy z cebulką 100g 1a,3 Kasza wiejska 100g 1c Buraczki 100g Kompot 200 ml	Biskopciiki, mandarynka 150g 1a,3
28 ŚRODA	Kakao na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Serek śmietankowy 50 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Papryka, Ogórek 100 g	Barszcz ukraiński na wywarze mięsno warzywnym 200ml 9 Kurczę pieczone 100g Ziemniaki 100g Surówka colesław 100g 3,10 Kompot 200 ml	Drożdżówka z serem 50g 1a,3,7

29 CZWARTEK	Kawa Inka na mleku 200 ml 1bc, 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta drobiowa 50g Połudwiczka pieczona 40g Sałata, Ogórek 100 g	Krupnik z natką pietruszki na wywarze mięsno warzywnym 200ml 1c,9 Naleśniki z serem i polewą jogurtową jagodową 2 szt. 1a,3,7 Kompot 200 ml	Marchewka talarki jabłko 150g
30 PIĄTEK	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml 7 Pieczywo mieszane z masłem 40/10 g 1ab, 7 Pasta jajeczna z majonezem 50 g 3,10 Wędlna drobiowa 40 g Papryka, Rzodkiewka 100 g Herbata bez cukru 200 ml	Pomidorowa z ryżem zabelana na wywarze mięsno warzywnym 200ml 7,9 Ryba panierowana 100g 1a,4 Ziemniaki 100g Surówka colesław 100g 3 Kompot 200 ml	Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150ml 7

JADŁOSPIS MOŻE ULEPC ZMIANIE W ZALEŻNOŚCI OD DOSTĘPNOŚCI SUROWCÓW. KAŻDA POTRAWA MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW. SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, T.J. A- PSZENICA,B- ŻYTO,C- JĘCZMIENIŃ,D- OWIES,E- ORKISZ, KAMUT LUB ICH ODMIANY HYBRYDOWE, A TAKŻE PRODUKTY POCHODNE, Z WYJĄTKIEM: A) SYROPÓW GLUKOZOWYCH NA BAZIE PSZENICY ZAWIERAJĄCYCH DEKSTROZĘ (1); B) MALTODEKSTRYN NA BAZIE PSZENICY (1); C) SYROPÓW GLUKOZOWYCH NA BAZIE JĘCZMIENIA;
2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE;
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE;
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE, Z WYJĄTKIEM: A) ŻELATYNY RYBNEJ STOSOWANEJ JAKO NOŚNIK PREPARATÓW ZAWIERAJĄCYCH WITAMINY LUB KAROTENOIDY; B) ŻELATYNY RYBNEJ LUB KARUKU STOSOWANYCH JAKO ŚRODKI KLARUJĄCE DO PIWA I WINA;
5. ORZESZKI ZIEMNE (ARACHIDOWE) I PRODUKTY POCHODNE;
6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE, Z WYJĄTKIEM: A) CAŁKOWICIE RAFINOWANEGO OLEJU I TŁUSZCZU SOJOWEGO (1); B) MIESZANINY NATURALNYCH TOKOFEROLI (E306), NATURALNEGO D-ALFA-TOKOFEROLU, NATURALNEGO OCTANU D-ALFATOKOFEROLU, NATURALNEGO BURSZTYNIANU D-ALFA-TOKOFEROLU POCHODZENIA SOJOWEGO; C) FITOSTEROLI I ESTRÓW FITOSTEROLI OTRZYMANÝCH Z OLEJÓW ROŚLINNYCH POCHODZENIA SOJOWEGO; D) ESTRU STANOLU ROŚLINNEGO PRODUKOWANEGO ZE STEROLI OLEJÓW ROŚLINNYCH POCHODZENIA SOJOWEGO;
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE (ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ), Z WYJĄTKIEM: A) SERWATKI WYKORZYSTYWANEJ DO PRODUKCJI DESTYLATÓW ALKOHOLOWYCH, W TYM ALKOHOLU ETYLOWEGO POCHODZENIA ROLNICZEGO, B) LAKTITOLU;
8. ORZECHY, T.J. MIGDAŁY (AMYGDALUSCOMMUNIS L.), ORZECHY ŁASKOWE (CORYLUSAVELLANA), ORZECHY WŁOSKIE (JUGLANSREGIA), ORZECHY NERKOWCA (ANACARDIUMOCCIDENTALE), ORZESZKI PEKAN (CARYAILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH), ORZECHY BRAZYLIJSKIE (BERTHOLLETIAEXCELSA), PISTACJE/ORZECHY PISTACJOWE (PISTACIAVERA), ORZECHY MAKADAMIA LUB ORZECHY QUEENSLAND (MACADAMIATERNIFOLIA), A TAKŻE PRODUKTY POCHODNE Z WYJĄTKIEM ORZECHÓW WYKORZYSTYWANYCH DO PRODUKCJI DESTYLATÓW ALKOHOLOWYCH, W TYM ALKOHOLU ETYLOWEGO POCHODZENIA ROLNICZEGO;
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE;
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE;
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE;
12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10 MG/KG LUB 10 MG/LITR W PRZELICZENIU NA CAŁKOWITĄ ZAWARTOŚĆ SO 2 DLA PRODUKTÓW W POSTACI GOTOWEJ BEZPOŚREDNIO DO SPOŻYCIA LUB W POSTACI PRZYGOTOWANEJ DO SPOŻYCIA ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI WYTWÓRCÓW;
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE;

