

„ DOBRY POSILEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.02.2024 r. Do 13.02.2024 r. _

Data	Śniadanie	II Śniadanie Dzieci	Obiad	Podwieczor ek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
04.2.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica drobiowa (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Serek Haga/7/(1szt) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Brukselka G (100g) V: Marchew G (100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Keczup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta humus/11/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
05.02.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki ryżowe na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Twaróg/7/(100g); Kiwi (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Owoc	Krupnik /1,7,9/ G (350g) Kiełbasa z rusztu S (100g) Ziemniaki G (200g) Surówka Colesław/3/(100g) D: Filet drobiowy duszony w sosie wł/1/ G (70/100g) D: Jarzynka gotowana /9/(100g) C: Surówka Colesław/3/ (100g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/(1szt) G ; Żywiecka (50g) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) D: Szynkowa dr (50g) D: Pomidor(150g) V: Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Kefir/7/(1szt)
06.02.2024 WTOREK	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g); Rzodkiew (80g) Serek Kiri/7/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/ G (350g) Rumsztyk rybny z cebulką/1,4/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/ (1/8szt) D: Rumsztyk rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ G (80/120g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka ziemniaczana z fasolką szparagową/1,7,9/ G (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)

LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia

„ DOBRY POSILEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.02.2024 r. Do 13.02.2024 r. _

07.02.2024 SRODA	Kasza kukurydz. na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica sopocka (50g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Serek grani/ 7/	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Sos myśliwski/9/ S (250g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Kiwi (1szt) D: Potrawka drobiowa z cukinią/1,7,9/ G (250g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z jaj i kiełbasy/3/ (100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynka pieczona (70g); Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
08.02.2024 CZWARTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/7/(100g) Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Żurek/1,7,9/ G (350g) Gołąbek z kaszą bulgur/1/ (1szt) Sos pomidorowo-jarzynowy/1,9/(150g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/ (100g) D: Pulpet mięsny z kaszą bulgur w sosie pomidorowo-jarzynowym/1,3,9/ G (80/150g) Kompot G (250g)	Serek homogenizo wany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Pomidor (150g) Musztarda/10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek kanapkowy trójkąt/ 7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Serek Kiri/7/(2szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
09.02.2024 PIĄTEK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Ryba smażona/1,4/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli/10/(100g) D: Ryba gotowana w sosie pietruszkowym/1,4,7/ G (250g) D: Buraki gotowane G (100g) C: Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli/10/(100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (50g) Serek Haga/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)

LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia

„ DOBRY POSILEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.02.2024 r. Do 13.02.2024 r. _

10.02.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3//G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek świeży(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Filet z indyka (70g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus owocowo- warzywny	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy w sosie własnym/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/ (100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g); Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
11.02.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g) Miód (1szt); Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Twaróg/7/(100g); Kiwi(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Pieczeń z szynki/1/ D (80g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G(100g) V: Jarzynka gotowana/9/ G(100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Serek Haga/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska /6,9,10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Pasztet sojowy/6,10/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
12.02.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza jaglana na mleku/7/G(350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Serek almette/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Potrawka meksykańska/1/ D (250g) Ryż brązowy G (200g) Jabłko (1szt) D: Potrawka drobiowa/1,7,9/D (250g) Kompot G (250g)	Serek homogenizo wany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka makaronowa z kureczakiem /1,3/(200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
13.02.2024 WTOREK	Płatki owsiane na mleku/1,7/(350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (70g) Papryka czerwona (100g) D : Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Kotlet mielony z pieczarkami/1,3/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Marchew gotowana G (100g) D: Pulpet mięsny w sosie koperkowym/1,3,7/ G(80/120g) V: Zupa ryżowa/1,7,9/ G(350g) C: Surówka z marchwi/10/(100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasztet pieczony (80g) Ser żółty/7/(40g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa (50g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/7/(1szt)

LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia