

**„ DOBRY POSILEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 24.02.2024 r. Do 04.03.2024 r. \_**

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>II Śniadanie Dzieci</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczor ek. Dzieci</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
24.02.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Miód (1szt); Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek Haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie wł /1,3/ D (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G(100g) V: Buraczki 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: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Serek kanapkowy trójkąt/7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Serek kanapkowy/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
25.02.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); dżem (1szt) Ogórek świeży(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g);Pomidor(150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Owoc	Zupa wiejska z makaronem /1,3,7,9/ G (350g) Szynka duszona /1/ S (70g/100g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Fasolka szparagowa G(100g) V: Marchew G (100g)  Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g);Pomidor (150g) Serek Kiri/7/(1szt); D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa dr (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Pasta meksykańska/6,9,10/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Pasta humus /6,9,10,11/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
26.02.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki ryżowe na mleku/7/G(350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (2szt) Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynka gotowana (70g) V: Roszponka (1/10szt) Herbata owocowa G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa porowa /1,7,9/ G (350g) Pieczeń z karkówki w sosie chrzanowym/1,7/ S, D (70g/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka Colesław/3/ (100g) D: Bitki ze schabu w sosie pietruszkowym/1,7/G,D(80/100g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku/4,9/D (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/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**

**„ DOBRY POSILEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 24.02.2024 r. Do 04.03.2024 r. \_**

27.02.2024 WTOREK	Kasza jaglana na mleku/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica drobiowa (50g) Serek Haga/7/(1szt); Papryka(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok owocowy	Żurek /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Fasolka po bretońsku <b>S, D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Gruszka (1szt) D: Pulpet mięsny w sosie pomidorowym/1,3/ <b>G</b> (80/120g) D: Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek grani/7/	Salatka makaronowa z kurczakiem i warzywami/1,3,9/ <b>D</b> (200g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Serek kanapkowy trójkąt/7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Serek kanapkowy/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
28.02.2024 ŚRODA	Makaron na mleku/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem/7/(100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twarożek z zieloną/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Potrawka meksykańska /1, <b>S, D</b> (250g) Ryż biały <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Potrawka drobiowa z cukinią/1,7,9/ <b>G</b> (250g) C: Ziemniaki <b>G</b> (200g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Rolada z boczku (50g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa dr (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek Kiri/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paszтет wege/6,9,10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
29.02.2024 CZWARTEK	Płatki owsiane na mleku/1,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka(50g); Serek kanapkowy/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) V: Roszponka (1/10szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kotlet schabowy /1,3/ <b>S</b> (90g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z kapusty pekińskiej/3/ <b>G</b> (100g) D: Bitki ze schabu/1/ <b>G, D</b> (80/100g) D: Surówka z marchwi i jabłka/7/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Leczo <b>S,D</b> (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa (70g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany naturalny/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**

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 24.02.2024 r. Do 04.03.2024 r. \_**

01.03.2024 PIĄTEK	Kaszka kukurydziana na mleku/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt); Szynkowa (50g) Ogórek świeży(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Mus owocowo- warzywny	Zupa brokułowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Śledź w śmietanie/1,4,7/ (100g/80g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Banan (1szt) D: Ryba w sosie pomidorowym/1,4,9/ <b>G</b> (250g) D: Surówka z selera/7,9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Salatka makaronowa z kielbasą i szpinakiem/1,3,9/ <b>D</b> (200g)  Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (50g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g)
02.03.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Pomarańcza (1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa z soczewicy /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wieprzowy/1/ <b>D</b> (250g) Kaszka jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g) Surówka z marchwi/7/(100g)  Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g) Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok warzywny (1szt)
03.03.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (2szt); Rzodkiew (80g) Majonez/3/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Filet z indyka (70g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa jarzynowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pieczeń z szynki /1/ <b>D</b> (70g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt)  Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizo wany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ślaska drobiowa <b>G</b> (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
04.03.2024 PONIEDZIAŁEK	Ryż na mleku/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek Haga/7/(1szt) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa szpinakowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Boeuf Strogonow <b>S,D</b> (250g) Makaron razowy/1,3/ <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Wołowina w sosie jarzynowym/1,9/ <b>G,D</b> (250g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z makreli i twar/4,7/(100g) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (70g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Schab faszerowany (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**