

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.04.2024 r. Do 13.04.2024 r. \_**

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>II Śniadanie Dzieci</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek Dzieci</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
04.04.2024 CZWARTEK	Zacierka na mleku/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет wegetariański/6,9,10/ (115g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek kiri/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Zupa pieczarkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kurczak/1/ <b>S</b> (150/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) D: Kurczak w sosie własnym/1/ <b>D</b> (150/100g) D: Zupa ziemniaczana z koprem <b>G</b> /1,7,9/ (350g) Kompot <b>G</b> (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g);Ogórek świeży (100g) Serek almette/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa z indyka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
05.04.2024 PIĄTEK	Kasza jagłana na ml/7/ <b>G</b> (350g) 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: Polędwica sopocka (70g) Herbata <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa porowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Śledź po kaszubsku/4,10/ (100/120g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Ryba w sosie koperkowym /1,4,7/ <b>G</b> (250g) D: Surówka z marchwi/7/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Sałatka makaronowa ze szpinakiem i kielbasą/1,3,9/ <b>D</b> (200g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek kanapkowy trójkąt /7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Serek haga/7/(2szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
06.04.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Twaróg/7/(100g); C: Wędlina dr (50g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wieprzowy/1/ <b>D</b> (250g) Kasza bulgur/1/ <b>G</b> (200g) Buraczki <b>G</b> (100g) C: Surówka z buraków i kapusty kiszanej (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka drobiowa <b>G</b> (100g) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Musztarda/10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok wielowarzywny (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 04.04.2024 r. Do 13.04.2024 r. \_**

07.04.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ogonówka (50g) Papryka czerwona (100g) Serek kanapkowy/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Filet z indyka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Sok owocowy	Zupa pomidorowa z makaronem /1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ <b>D</b> (80/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Fasolka szparagowa z marchewką <b>G</b> (100g) V: Brokuł <b>G</b> (100g)  Kompot <b>G</b> (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta hummus/11/ (115g) Dżem (1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Pasta hummus/11/(115g) C: Szyńka got (50g) V: Szyńka gotowana (50g) V: Dżem (1szt); Roszponka (1/10szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Kefir/7/(1szt)
08.04.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki ows. na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Blok tyrolski(50g) V: miód (1szt) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Krupnik /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Sos myśliwski/9/ <b>S, D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Filet drobiowy w sosie własnym/1/ <b>G</b> (70/100g) D: Sałata ze śmietaną/7/ (1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/ (100g) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g); Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Połędwica drobiowa (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
09.04.2024 WTOREK	Kasza kukur na ml/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica sopocka (50g) Serek Kiri/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Żurek /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gołąbki <b>D</b> (1szt) Sos pomidorowo-jarzynowy/1,9/ <b>G</b> (120g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) D: Pulpet mięsno-ryżowy/1,3/ <b>G</b> (80g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Sałatka brokułowa z serem mozzarella, pomidorkami koktajlowymi, wędliną drobiową z ryżem dzikim/3,7,10/ (200g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szyńkowa (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 Żywności**

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.04.2024 r. Do 13.04.2024 r. \_**

10.04.2024 ŚRODA	Płatki owsiane na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ <b>G</b> (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Mus owocowo- warzywny	Zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Kotlet mielony/1,3/ <b>S</b> (80g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Mizéria/7/(100g) D: Pulpet mięsny w sosie własnym/1,3/ <b>G</b> (80/100g) D: Surówka z selera i pietruszki/9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Leczo (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Filet z indyka (70g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
11.04.2024 CZWARTEK	Ryż na mleku/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g) Miód (1szt); Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek Haga/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa z soczewicy/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Spaghetti <b>S,D</b> (250g) Makaron razowy/1,3/ <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Sos mięsno-jarzynowy /1,9/ <b>G</b> (250g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z boczku (100g) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek almette/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
12.04.2024 PIĄTEK	Kasza manna na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa ogórkowa z ryżem /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Rumstzyk rybny <b>S</b> (70/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) D: Rumstzyk rybny w sosie pietruszkowym/ 1,3,4,7/ <b>G</b> (80/120g) V: Zupa ryżowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowa ny naturalny / 7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka jarzynowa/3,7,10/(200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Pieczeń rzymska (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) V: Szynkowa drobiowa (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 Żywności**

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.04.2024 r. Do 13.04.2024 r. \_**

13.04.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek kanapk trójkąt/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Blok tyrolski (50g) D: Serek Kiri/7/(1szt) D; Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) V: Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (1szt); Pomidor (150g) Polędwica sopocka (50g) D: Bułka paryska/1/(100g) V: Polędwica sopocka (50g) V: Dżem (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata 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**