

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 14.04.2024 r. Do 23.04.2024 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>
14.04.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Krupnik /1,7,9/ G (350g) Schab duszony/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka pieczona (50g) Dżem (1szt); Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek kiri/7/(1szt) Herbata G (250g)	Kefir/7/(1szt)
15.04.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ 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: Szynkowa (50g) Herbata owocowa G (250g)	Owoc	Żurek /1,7,9/ G (350g) Potrawka drobiowa ze szpinakiem, ciecierzycą i marchewką/1,7/ D (250g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Jabłko (160g) V: Potrawka drobiowa ze szpinakiem i marchewką/1,7/ D (250g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Filet z indyka (70g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica sopocka (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
16.04.2024 WTOREK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (50g) Serek haga/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Ryba smażona/1,4/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki/10/(100g) D: Ryba gotowana w sosie pietruszkowym/1,4,7/ G (250g) D: Surówka z marchwi/7/(100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Ryż z jabłkami, cynamonem i jogurtem naturalnym/7/(200g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Masło naturalne/7/(15g) C: Humus/11/(115g) C: Jogurt naturalny/7/(1szt) C: Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Blok tyrolski (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 14.04.2024 r. Do 23.04.2024 r. _

17.04.2024 ŚRODA	Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Polędwica sopocka (50g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz po węgiersku/1/ D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Buraczki G (100g) D: Gulasz wieprzowy w sosie własnym/1/ D (250g) C: Surówka z kapusty kiszzonej (100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (1szt) Szynkowa z indyka (50g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek almette/7/(1szt) 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)
18.04.2024 CZWARTEK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Serek grani/7/	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/ G (350g) Kurczak/1/ D (150/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) V: Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Sałatka makaronowa ze szpinakiem (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
19.04.2024 PIĄTEK	Ryż na ml/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: Szynka pieczona (50g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa soczewicowa /1,7,9/ G (350g) Śledź w sosie śmietanowo-jogurtowym/4,7/ (100/120g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) D: Ryba gotowana w sosie jarzynowym/1,4,9/ G (250g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (80g) Serek haga/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Roszponka (1/10szt) 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 Żywności

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 14.04.2024 r. Do 23.04.2024 r.„

20.04.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Polędwica drobiowa (70g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus owocowo-warzywny	Zupa wiejska z makaronem /1,3,7,9/ G (350g) Potrawka z cukinią/1,7,9/G (250g) Ziemniaki G (200g) Marchew G (100g) C: Fasolka szparagowa G (100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g); Serek kanapkowy/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska/6,9,10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Paszta humus/11/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
21.04.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/7/(100g) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa brokułowa /1,7,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie koperkowym/1,3,7/ G (80/120g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraki G (100g) C: Buraki z ogórkiem kiszonym (100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
22.04.2024 PONIEDZIAŁEK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek Kiri/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Herbata owocowa G (250g)	Owoc	Zupa koperkowa /1,7,9/ G (350g) Fasola po bretońsku S, D (250g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (1szt) D: Filet drobiowy w sosie własnym/1/G (70/100g) D: Surówka z selera i marchewki /7,9/(100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany naturalny /7/	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)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynka pieczona (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 14.04.2024 r. Do 23.04.2024 r._

<p>23.04.2024 WTOREK</p>	<p>Kasza jaglana na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Miód(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynkowa (50g), C: Twaróg/7/(100g) Herbata G (250g)</p>	<p>Jogurt naturalny/7/</p>	<p>Kapuśniak z kapusty kiszonej/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki/7/(100g) D: Zupa ziemniaczana/1,7,9/ G (350g) Kompot G (250g)</p>	<p>Sok pomidorowy</p>	<p>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: Polędwica sopocka (70g) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Serek grani/7/(1szt)</p>
------------------------------	--	----------------------------	--	-----------------------	---	-----------------------------

LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktazą) / 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