

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.05.2024 r. Do 13.05.2024 r. \_**

<b>Data</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie Dzieci</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek. Dzieci</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja nocna</b>
04.05.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (50g) Serek kiri/7/(1szt);Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wieprzowy z jarzynami/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Jabłko (1szt)  Kompot <b>G</b> (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt); Pomidor (150g) Szynkowa (50g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
05.05.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Roszponka (1/10szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa jarzynowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pieczeń ze schabu/1/ <b>D</b> (70g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałata z sosem winegret (1/8szt)  Kompot <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) D: Pomidor(150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Mus warzywny (1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica sopocka (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
06.05.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza jaglana na ml/1,7/ <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) V: Szynkowa dr (50g),Dżem(1szt) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa koperkowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kiełbasa z rusztu z cebulą <b>S</b> (100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i papryki/10/(100g) D: Filet dr w sosie/1/ <b>D</b> (70/100g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Pierogi ruskie/1,3,7/ <b>G</b> (200g) Jogurt naturalny/7/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paszтет sojowy mix/6/(1szt) 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 04.05.2024 r. Do 13.05.2024 r.„**

07.05.2024 WTOREK	Ryż na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Miód(1szt);Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Polędwica sopocka (50g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Zupa grochowa /1,7,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie koperkowym/1,3,7/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchwi/7/(100g) D: Zupa ziemniaczana/1,7,9/ G (350g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica dr (50g) D: Serek haga/7/(1szt) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
08.05.2024 ŚRODA	Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g); Dżem (1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek kiri/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok warzywny	Zupa porowa /1,7,9/ G (350g) Potrawka chińska/1,7,9/ D (250g) Ryż brązowy G (200g) Jabłko (160g) D: Potrawka drobiowa/1,7,9/ D (250g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/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)	Kefir/7/(1szt)
09.05.2024 CZWARTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Kotlet schabowy/1,3/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) D: Schab w sosie/1/ G (70/100g) V: Buraki G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Sałatka makaronowa z kurczakiem, szpinakiem, warzywami i /1,3,9/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek almette/7/(1szt) 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 04.05.2024 r. Do 13.05.2024 r.„**

10.05.2024 PIĄTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/(100g) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Mus owocowo- warzywny	Żurek /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Ryba smażona/1,4/ <b>S</b> (90g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z kapusty kiszzonej (100g) D: Ryba w sosie pietruszkowym/1,4,7/ <b>G</b> (250g) D: Mieszanka królewska <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	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: Szyunka got (50g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szyunkowa dr (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
11.05.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki <b>G</b> (100g) Musztarda/10/(1szt) Rzodkiew(80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g); Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa po kaszubsku /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Rumszyk drobiowy w sosie /1,3/ <b>D</b> (80g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka wielowarzywna/9,10/(100g)  Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g); Serek kiri/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica dr (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
12.05.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Serek Haga/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa szpinakowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Szyunka w sosie/1/ <b>D</b> (70g/100g) Kasza jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g) Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g) V: Marchew <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowa ny naturalny / 7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ <b>G</b> (1szt); Majonez/3/(1szt) Szyunkowa dr (50g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szyunkowa dr (50g); Miód (1szt) 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 Żywności**

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 04.05.2024 r. Do 13.05.2024 r.**

13.05.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza manna na ml/1,7/ <b>G</b> (350g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz ukraiński /1,7,9/ <b>G</b> (350g)	Sok pomidorowy	Risotto pomidorowe (200g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g)
	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: Polędwica sopocka (50g) Herbata <b>G</b> (250g)		Gulasz wieprzowy w sosie/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera i jabłka /7,9/(100g) D: Barszcz czerwony/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kompot <b>G</b> (250g)		Kefir/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	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**