

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 24.05.2024 r. Do 02.06.2024 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>
24.05.2024 PIĄTEK	Makaron na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) 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: Serek Kiri/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Zupa brokułowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kotlet mięsno-ryżowy/1,3/ <b>S</b> (90g) Sos pomidorowo – jarzynowy/1,9/ <b>G</b> (150g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera/7,9/ (100g) D: Pulpet mięsno-ryżowy w sosie pomidorowo – jarzynowym/1,3,9/ <b>G</b> (80/150g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (100g) Sałata (1/10szt); Pomarańcza (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa (70g) 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)
25.05.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ <b>G</b> (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa z soczewicy/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Potrawka ze szpinakiem/1,7,9/ <b>D</b> (250g) Makaron razowy/1,3/ <b>G</b> (200g) Jabłko (1szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska <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)
26.05.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g); Serek haga/7/(1szt) Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Szynka w sosie własnym/1/ <b>D</b> (70/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Brukselka <b>G</b> (100g) V: Jarzynka/9/ <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Kefir/7/	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) 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 24.05.2024 r. Do 02.06.2024 r.**

27.05.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki ryżowe na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Serek haga/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok owocowy	Krupnik /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Boeuf Strogonow/1/ <b>S,D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Brokuł <b>G</b> (100g) D: Gulasz wołowy/1/ <b>D</b> (250g) D: Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt)  Kompot <b>G</b> (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z makreli i twarogu/4,7/(100g) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynka gotowana (70g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paprykarz warzywny/6/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Pasztet sojowy mix/6/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
28.05.2024 WTOREK	Kasza kukur na ml/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt); Szynkowa (50g) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynkowa (50g); Miód (1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok warzywny	Zupa ogórkowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Ryba smażona/1,4/ <b>S</b> (90g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) D: Ryba gotowana w sosie koperkowym/1,4,7/ <b>D</b> (80/120g) V: Zupa ryżowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany/7/	Sałatka makaronowa z kurczakiem, pesto i warzywami/1,3,9/(200g)  Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Połudwica sopocka (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
29.05.2024 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa porowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Potrawka meksykańska/1,7,9/ <b>D</b> (250g) Kasza bulgur/1/ <b>G</b> (200g) Jabłko (160g) D: Potrawka drobiowa /1,7,9/ <b>D</b> (250g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z boczku (100g) Rzodkiew (80g) 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 Żywności**

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 24.05.2024 r. Do 02.06.2024 r.**

30.05.2024 CZWARTEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki <b>G</b> (100g) Musztarda/10/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt); Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Mus owocowo- warzywny	Zupa szpinakowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kurczak/1/ <b>S</b> (150/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Marchew z groszkiem <b>G</b> (100g) D: Kurczak w sosie wł/1/ <b>D</b> (150/100g) D: Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek haga/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska/6,9,10/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Pasta hummus/11/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
31.05.2024 PIĄTEK	Ryż na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Kotlet mielony/1,3/ <b>S</b> (80g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym i cebulą (100g) D: Pulpet w sosie koperkowym/1,3,7/ <b>G</b> (80/120g) D: Buraczki <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku/4,9/ <b>D</b> (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Serek kiri/7/(2 szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
01.06.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek kiri/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa jarzynowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wieprzowy w sosie wł/1/ <b>D</b> (250g) Kasza gryczana <b>G</b> (200g) Surówka z selera i jabłka/10/ (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowa ny naturalny / 7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynka pieczona (50g) Herbata <b>G</b> (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 24.05.2024 r. Do 02.06.2024 r. \_**

02.06.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopočka (50g) Dżem (1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Schab duszony/1/D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z winogretem/10/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Roszponka (1/10szt) Herbata G (250g)	Kefir/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 Żywienia**