

„ DOBRY POSIŁEK ” Jadłospis dekadowy od 03.06.2024 r. Do 12.06.2024 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>
03.06.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (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 kiri/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Sok pomidorowy	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Bigos D, S (250g) Ziemniaki G (200g) Pomarańcza (1szt) D: Potrawka z cukinią/1,7,9/ D (250g) Kompot G (250g)	Owoc	Pierogi ruskie/1,3,7/ G (200g) Jogurt naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Piwna (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Filet z indyka (50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
04.06.2024 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Kotlet schabowy /1,3/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Surówka Colesław/3/ (100g) D: Pieczeń z wołowiny w sosie wł/1/ D (70/100g) D: Surówka z marchwi/7/ (100g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Musztarda/10/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g); Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
05.06.2024 ŚRODA	Kasza jaglana na ml /7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata (1/10szt); Kiwi (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Polędwica sopocka (50g) V: Miód (1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Rumszyk rybny z cebulką /1,3,4/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Buraki z ogórkiem kiszonym (100g) D: Rumszyk rybny w sosie pietruszkowym /1,3,4,7/ D (90/120g) V: Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałata jarzynowa/3,9,10/(200g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa z indyka (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 03.06.2024 r. Do 12.06.2024 r.

06.06.2024 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g) Miód (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Zupa z soczewicy /1,7,9/ G (350g) Kurczak w sosie /1/D (150/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z ogórka konserwowego, papryki, cebuli i kukurydzy/10/(100g) D:Surówka z marchwi i jabłka /7/ (100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (70g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Kefir/7/(1szt)
07.06.2024 PIĄTEK	Ryż na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką/7/(100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twarożek z zieleniną/7/ (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok warzywny	Zupa brokułowa /1,7,9/ G (350g) Kotlet mielony z pieczarkami /1,3/D,S (80g) Ziemniaki G (200g) Buraczki G (100g) D: Pulpet z marchewką w sosie koperkowym/1,3,7/D (80/120g) C: Surówka z kapusty kiszzonej (100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Sałatka makaronowa z kurczakiem i warzywami/1,3/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Schab faszerowany (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
08.06.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Dżem (1szt); Papryka czer (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa jarzynowa /1,7,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy /1/D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Sałata z sosem winegret/10/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek kiri/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (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 03.06.2024 r. Do 12.06.2024 r. „

09.06.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (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)	Mus owocowo-warzywny	Zupa pomidorowa z makaronem /1,3,7,9/ G (350g) Zraz w sosie /1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) V: Marchew G (100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	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: Wędlina dr (70g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta hummus mix/11/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) V: Serek grani/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
10.06.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur na ml/1,3,7/ 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: Polędwica sopocka (50g) Herbata owocowa G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Żurek /1,7,9/ G (350g) Fasola po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) D: Szynka duszona/1/ D (70/100g) D: Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	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)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
11.06.2024 WTOREK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek kiri/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Botwinka /1,7,9/ G (350g) Pieczeń z łopatki /1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, marchwi i cebuli/10/(100g) D: Pulpet mięsny w sosie wł /1,3/ D (80/100g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/ (100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (1szt) Polędwica sopocka (50g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) 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 03.06.2024 r. Do 12.06.2024 r. _

12.06.2024 ŚRODA	Płatki owsiane na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g); Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Leczo z kielbasą /1/ S,D (70/100g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Jabłko (160g) D: Potrawka drobiowa ze szpinakiem/1,7,9/ D (250g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ogonówka (50g); Rzodkiew (80g) Serek almette/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynka pieczona (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/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