

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 13.06.2024 r. Do 22.06.2024 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>
13.06.2024 CZWARTEK	Ryż na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg z zieleniną/7/(100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Stek wieprzowy/1/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym (100g) D: Filet drobiowy w sosie/1/ D (70/100g) V: Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Salatka makaronowa ze szpinakiem i szynką/1,3,9/(200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
14.06.2024 PIĄTEK	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (1szt); Papryka (100g) Szynkowa z indyka (50g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) V: Szynkowa z ind (50g) V: Dżem(1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa wiejska z zacierką /1,3,7,9/ G (350g) Kotlet rybny/1,3,4/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty kiszonej i marchewki (100g) D: Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ G (80/120g) D: Surówka z marchwi/7/(100g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Nektarynka (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Połędwica sopocka (50g) D: Serek haga/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska /6,9,10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Paszтет sojowy mix/6,10/(1szt) C: Chleb razowy/1/(50g)
15.06.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Śląska G (100g); Pomidor (150g) Musztarda/10/(1szt); D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa z soczewicy /1,7,9/ G (350g) Potrawka dr z cukinią/1,7,9/ D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Jabłko (160g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Maślanka /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 Żywnienia

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 13.06.2024 r. Do 22.06.2024 r. _

16.06.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g) Serek kiri/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynekowa z ind (50g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/ G (350g) Schab w sosie/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Brukselka G (100g) V: Marchew G (100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topionym/7/(50g); Miód (1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) D: Pomidor(150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynek pieczona (50g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
17.06.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynekowa (50g); Pomidor (150g) Serek haga/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok warzywny	Zupa szpinakowa /1,7,9/ G (350g) Kiełbasa z rusztu S (100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchwi/10/(100g) D: Gulasz wieprzowy/1/D (250g) D: Jarzynka/9/G (100g) C: Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchwi/10/(100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	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: Serek grani/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
18.06.2024 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Gruszka (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Polędwica sopocka (50g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Ryba smażona /1,4/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Mizeria ze śmietaną/7/(100g) D: Ryba w sosie pomidorowym/1,4/G (250g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń rzymska (50g) Serek kiri/7/(1szt);Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Filet z indyka (50g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt 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 13.06.2024 r. Do 22.06.2024 r.

19.06.2024 ŚRODA	Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek almette/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa ogórkowa /1,7,9/ G (350g) Kurczak/1/ D, S (150/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/9,10/(100g) D: Kurczak/1/D (150/100g) V: Zupa ryżowa/1,7,9/G (350g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ 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)
20.06.2024 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Serek kiri/7/(1szt) V: Roszponka (1/10szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa koperkowa /1,7,9/ G (350g) Sos spaghetti D, S (250g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Jabłko (160g) D: Sos wołowy z jarzynami/1,9/D (250g) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z jaj i kiełbasy/6/(100g) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynkowa (50g) V: Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
21.06.2024 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Polędwica dr (50g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa grochowa /1,7,9/ G (350g) Szynka w sosie wł/1/ D (70/100 g) Kasza gryczana G (200g) Buraki G (100g) D: Zupa ziemniaczana/1,7,9/G (350g) C: Surówka z kapusty kiszonej (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) 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 13.06.2024 r. Do 22.06.2024 r. _

22.06.2024 SOBOTA	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) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchwi i selera/10/(100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab faszerowany (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) 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 Żywnienia