

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 23.07.2024 r. Do 01.08.2024 r. \_

Data	Śniadanie	II Śniadanie Dzieci	Obiad	Podwieczorek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
23.07.2024 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g); Miód (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 pomidorowy	Kapuśniak /1,7,9/G (350g) Pieczeń z łopatki /1/S,D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/ (100g) D: Zupa ziemniaczana/1,7,9/G (350g) D: Bitka ze schabu/1/ D (70/100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynka pieczona (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
24.07.2024 ŚRODA	Kasza jagłana na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica sopocka (50g) Pomidor (150g); Dżem (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Pasta humus/11/(1szt) Herbata G (250g)	Owoc	Barszcz czerwony /1,7,9/G (350g) Kotlet rybny (Brama) /1,3,4/ S (80 g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z ogórkiem świeżym i kukurydzą z oliwą (100g) D: Pulpet rybny (Brama) w sosie koperkowym/1,3,4,7/G (80/120g) D: Surówka z marchwi/7/(100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) 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)
25.07.2024 CZWARTEK	Ryż na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynkowa (70g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Żurek /1,7,9/G (350g) Spaghetti /1/S (250g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Nektarynka (1szt) D: Potrawka z cukinią/1,7,9/D (250g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g); Serek kiri/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa z indyka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ 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 Żywności

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 23.07.2024 r. Do 01.08.2024 r.**

26.07.2024 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Miód (1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Filet z indyka (50g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Krupnik /1,7,9/G (350g) Kiełbasa z rusztu z cebulką S (100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z kapusty świeżej i marchewki/10/ (100g) D: Kurczak w sosie/1/D (150/100g) D: Buraczki G (100g) C: Sałatka z kapusty świeżej i marchewki/10/ (100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Makaron z szynką i warzywami /1,3,9/ D (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)
27.07.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica drobiowa (50g) Dżem (1szt) Sałata (1/10szt), Banan (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Brzoskwinia (1szt) C: Serek almette/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok warzywny	Zupa z soczewicy/1,7,9/G (350g) Gulasz wieprzowy /1/D (250g) Kasza jęczmienna/1/G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Serek kiri/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Filet z indyka (50g) V: Serek kiri/7/(2szt) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
28.07.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Śląska dr G (100g) Musztarda/10/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt); Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa pomidorowa z makaronem /1,3,7,9/G (350g) Szynka duszona /1/D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata ze śmietaną/7/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek kiri/7/(1szt) Herbata G (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 23.07.2024 r. Do 01.08.2024 r. \_**

29.07.2024 PONIEDZIAŁEK	Ryż na ml/7/ <b>G</b> (350g) 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) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa koperkowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Sos myśliwski /1/ <b>D</b> (250g) Makaron razowy/1,3/ <b>G</b> (200g) Brzoskwinia (1szt) D: Filet drobiowy w sosie jarzynowym/1/ <b>D</b> (70/150g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku (Brama)/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) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa drobiowa (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
30.07.2024 WTOREK	Kasza kukur. na ml /7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica sopocka (50g) Dżem (1szt); Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Pasta humus/11/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa szpinakowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pieczeń ze schabu w sosie chrzanowym /1/ <b>S,D</b> (250g) Kasza gryczana <b>G</b> (200g) Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g) D: Schab duszony w sosie własnym/1/D (70/100g) V: Marchew <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Mus owocowo-warzywny	Makaron z serem/1,3,7/ <b>G</b> (200g) Jabłko (1szt) C: Sałatka z ryżem dzikim, brokuła i cukinii <b>G</b> (200g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
31.07.2024 ŚRODA	Zacierka na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa(50g);Serek kiri/7/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Botwinka /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kurczak pieczony /1/ <b>S</b> (150/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) D: Kurczak /1/ <b>D</b> (150/100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ <b>G</b> (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Filet 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 23.07.2024 r. Do 01.08.2024 r.\_**

01.08.2024 CZWARTEK	Kasz jaglana na ml/1,7/ <b>G</b> (350g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ <b>G</b> (350g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Maślanka/7/(1szt)
	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem/7/(100g) Sałata (1/10szt); Jabłko (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twarożek z zieleniną/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)		Pulpet rybny (Brama) w sosie pietruszkowym /1,3,4,7/ <b>D</b> (80/120g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z marchewki i pietruszki/7/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)		Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Leczo z cieciorą <b>D</b> (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Filet z indyka (70g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	

**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**