

**„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 02.08.2024 r. Do 11.08.2024 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>
02.08.2024 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy	Zupa porowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz segetyński /1/ <b>D</b> (250g) Kasza jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g) Brzoskwinia (1szt) D: Gulasz wieprzowy w jarzynach/1,9/ <b>D</b> (250g) Kompot <b>G</b> (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska dr <b>G</b> (100g) Musztarda/10/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt); Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek kanapkowy typu fromage/7/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Twaróg/7/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
03.08.2024 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) V: Serek grani/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Owoc	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Zraz drobiowy w sosie wł/1,3/ <b>D</b> (80/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera/7,9/ (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Serek kiri/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
04.08.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynekowa dr (50g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/	Krupnik /1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pieczeń ze schabu /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)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (50g) Serek almette/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica sopocka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta humus/11/ (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 02.08.2024 r. Do 11.08.2024 r. \_**

05.08.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g) Serek kiri/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata owocowa G (250g)	Sok owocowy	Zupa koperkowa /1,7,9/G (350g) Bigos S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (1szt) D: Potrawka drobiowa/1,7,9/ D (250g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z makreli wędzonej i twarogu/4,7/(100g) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Filet z indyka (70g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
06.08.2024 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica dr (50g); Miód (1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok warzywny	Zupa pomidorowa z ryżem /1,7,9/G (350g) Kotlet rybny /1,3,4/ S (90 g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli /10/ (100g) D: Pulpet rybny w sosie pietruszkowym/1,3,4,7/ G (80/120g) D: Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot G (250g)	Owoc	Kasza bulgur z kurczakiem, cukinią, suszonymi pomidorami i serem typu feta/1,7/ 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)
07.08.2024 ŚRODA	Kasza kukur.na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek kiri/7/(1szt) Sałata (1/10szt) Nektarynka (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa szpinakowa /1,7,9/G (350g) Kurczak pieczony /1/S (150/100 g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera, marchewki, ananasa i kukurydzy/3/ G (100g) D: Kurczak w sosie/1/ D (150/100g) D: Surówka z selera i marchewki/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Połędwica sopocka (70g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Pieczeń rzymska (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g) V: 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 Żywności**

**„ DOBRY POSIŁEK ” Jadłospis dekadowy od 02.08.2024 r. Do 11.08.2024 r.**

08.08.2024 CZWARTEK	Makaron na ml/1,3,7/G (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) C: Szynkowa (50g) Herbata G (250g)	Owoc	Żurek /1,7,9/G (350g) Fasolka po bretońsku/1/D,S (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) D: Pieczeń z wołowiny/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) Parówka z szynki 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)	Maślanka/7/(1szt)
09.08.2024 PIĄTEK	Ryż na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g); Miód (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony /1,7,9/G (350g) Ryba smażona /1,4/D (90g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty białej i ogórka (100g) D: Ryba w sosie koperkowym/1,4,7/G (250g) D: Surówka z marchwi/7/ (100g) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywny	Makaron z kurczakiem i warzywami/1,3,7/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Paszтет sojowy mix/6/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
10.08.2024 SOBOTA	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 wiejski/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Potrawka drobiowa z cukinią /1,7,9/D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Nektarynka (1szt) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g); Serek kiri/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Połędwica sopocka (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata 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 02.08.2024 r. Do 11.08.2024 r. \_**

11.08.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa z soczewicy /1,7,9/ <b>G</b> (350g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Serek wiejski/7/(1szt)
	Masło naturalne/7/(15g)		Pulpet mięsny w sosie /1,3/ <b>D</b> (80/100g)		Masło naturalne/7/(15g)	
	Blok tyrolski (50g); Dżem (1szt)		Ziemniaki <b>G</b> (200g)		Szynka pieczona (50g)	
	Pomidor (150g)		Surówka z selera i jabłka /7,9/(100g)		Serek almette/7/(1szt)	
	D: Bułka paryska/1/(100g)		Kompot <b>G</b> (250g)		Ogórek świeży (100g)	
	C: Chleb razowy/1/(100g)				D: Bułka paryska/1/(100g)	
C: Serek kiri/7/(1szt)				D: Szynkowa (50g);Pomidor(150g)		
Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)				C: Chleb razowy/1/(100g)		
				Herbata <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 Żywienia**