

**„ DOBRY POSIŁEK ‘’ Jadłospis dekadowy od 12.08.2024 r. Do 21.08.2024 r. \_**

**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 12.08.2024 r. Do 21.08.2024 r. \_**

<b>Data</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie Dzieci</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczerek Dzieci</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja nocna</b>
12.08.2024 PONIEDZIAŁEK	Kasza jaglana na mleku/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek/ 7/ 100g Dżemik 1 szt. Ogórek świeży(100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Pomidor ((150g) C: Chleb razowy/1/(100g) wędlina 50 g Herbata G (250g)	kaszka manna na gęsto z malinami	Zupa z soczewicy /1,7,9/ G (350g) Kiełbasa smażona z cebulką S Ziemniaki gotowane z koperkiem G Sur.z kap. świeżej, pory i ogórka kons. D: Bitka ze schabu w sosie /1/ D 60/100 Brokuł gotowany G Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z boczku wędzonego( 100g) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Pieczeń drobiowa (80g) V : rozspanka C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus warzywny 1 szt.
13.08.2024 WTOREK	Kasza manna na ml. /1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajka gotowane 2 szt. Majonez 3 1 szt. Sałata ,owoc 1 szt. D: Bułka paryska/1/(100g) V: połędwica sopocka 50g twarożek 1 szt. C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Krupnik z zieleniną /1,7,9/ G (350g) Zraz z pieczarkami w sosie D Ziemniaki gotowane z koperkiem G (200g) Sur .z marchwi, jabłka i ananasa (100g) D: zraz duszony w sosie /1,3/D70/100 C: sur.z marchwi z jabłkiem 7/(100g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pierogi ruskie (200g) Kefir1 szt. D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g)  Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) WĘDLINA (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
14.08.2024 ŚRODA	Makaron na mleku /1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek topiony trójkacik 1 szt. Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Serek Tartare 1 szt. Pomidor (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Ogórkowa z ryżem /1,7,9/ G (350g) Leczo drobiowe 1,7 D Ziemniaki got.z koperkiem G (200g) Sur. z selera ,jabłka i kukurydzy /9/(100g) D: Ryżowa z zieleniną /1,7,9/ (350g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka śledziowa 4 (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) Sałatka z ryby gotow. (200g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g) dzieci, wege: twarożek z rzodkiewka i szczypiorkiem	Serek homogenizowany naturalny

**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 12.08.2024 r. Do 21.08.2024 r. \_**

15.08.2024 CZWARTEK	Kawa ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/ 7/ (60g) Miód 1 szt. Sałata , jabłko (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) Twaróg /7/ (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) pasztet sojowy 1 szt. Herbata G (250g)	Sok owocowy	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu /1,3/ ( 90g) Ziemniaki got. z koperkiem G (200g) Fasolka szparagowa got. ( 100g) V: marchewka gotowana /7/ (100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki (100g) Musztarda 1 szt Rzodkiew biała(80g) D: Bułka paryska/1/(100g) Kecup 1 szt. Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata 7/ G (250g)	Kefir 1 szt.
16.08.2024 PIĄTEK	Kasza kukurydziana /1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko got. 1 szt. Serek topiony 1 szt. Ogórek świeży 100g D: Bułka paryska/1/(100g) Twarożek Tartare 1 szt. Pomidor 100g C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Serek homo naturalny/7/	Żurek /1,7,9/ G (350g) Gulasz strogonow D // Kasza jęczmienna na sypko G Sałatka z buraczków 100g D: Gulasz wołowy Kompot G (250g) C: sur z selera i marchwi (100g)	Ryż na sypko z jabłkiem i śmietaną	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa 70g G Dżemik 1 szt Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Pomidor (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) serek Almette 1 szt. Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani
17.08.2024 SOBOTA	Kawa mleczna/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń drobiowa 50g Miód 1 szt. Pomidor (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) ser topiony (50g)	Jogurt naturalny/7/	Ziemniaczana z zieleciną /1,7,9/ G (350g) Rumsztyk drobiowy duszony D Ziemniaki z koperkiem G Buraczki zabiłane //G C: brokuł gotowany G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z jaj i kiełbasy /3/100g Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pasta z kiełbasy ,Roszponka Herbata owocowa G (250g)	Sok wielowarzywny

**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 12.08.2024 r. Do 21.08.2024 r. \_**

18.08.2024 NIEDZIELA	Kawa mleczna /7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Śląska na gorąco (100g) Musztarda 1 szt Kiri 1 szt. Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Ketchup 1 szt. Pomidor (100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Mus owocowo- warzywny	Pomidorowa z makaronem/1,7,9/ G (350g) Pieczeń z karkówki w sosie/1/(70/100) D Ziemniaki z koperkiem (200g) G Sałata z sosem vinegret (100g) D: pieczeń z szynki I (70/100g) D Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka makaronowa I/(250g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g)  Kawa mleczna/7/ G (250g)	Kefir 1 szt.
19.08.2024 PONIEDZIAŁEK	Zacierka na mleku /1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek /7/(100g) Miód 1 szt. Jabłko ( 150g) Sałata D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) wędlina (50g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Szpinakowa /1,7,9/ G (350g) Potrawka wieprzowa/1,7, (200g) D Ryż na sypko (200g) G Sur.z ogórka,koperku i pora z oliwą(100g) D: sur.z marchwi,jabłka Kompot G (250g)	owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony I,7 / (70g) Serek topiony /7 /1 szt. Rzodkiew biała (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) Szynkowa (50g) Twarożek mały 1 szt. Pomidor(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy 1 szt.
20.08.2024 WTOREK	Makaron na mleku /1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajka gotowane 2 szt. Majonez 1 szt. Papryka świeża D: Bułka paryska/1/(100g) V: polędwica sopocka ( 80g) miód 1 szt. Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Rogal ½ szt. z masłem kefir	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Ryba smażona - brama /1,4/ D Ziemniaki z koperkiem G Surówka Coleslav (100g) D: Paprykarz rybny ,/1,4/(200g) Kiwi 1 szt. Kompot G (250g)	Baton zbożowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g) Sałatka jarzynowa /9,3/(200g) D: Bułka paryska/1/(100g) sałatka jarzynowa/9,3/(200g) Polędwica drobiowa (50g) C: Chleb razowy/1/(100g)  Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homo naturalny

**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 12.08.2024 r. Do 21.08.2024 r. \_**

21.0582024 ŚRODA	Płatki ryżowe na ml./1,7/ <b>G</b> (350g)	Jogurt naturalny/7/	Kapuśniak z pomidorami/1,7,9/ <b>G</b> (350g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Maślanka 1 szt.
	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)		Kurczak pieczony w sosie //1/ (200/100) <b>D</b>		Masło naturalne/7/(15g)	
	Masło naturalne/7/(15g)		Ziemniaki z koperkiem (200g) <b>G</b>		Smalec z fasoli białej (50g)	
	Schab faszerowany (50g)		Fasolka szparagowa kolorowa <b>G</b>		połudwica sopocka (50g)	
	Twarożek 1 szt.		<b>D:</b> kurczak duszony w sosie <b>D</b> (200/100)		D: Bułka paryska/1/(100g)	
	D: Bułka paryska/1/(100g)		Ziemniaczana z pomidorami 1,7/ (350g)		Twarożek szt.	
	C: Chleb razowy/1/(100g)		Kompot <b>G</b> (250g)		C: Chleb razowy/1/(100g)	
	Herbata <b>G</b> (250g)				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 Żywienia**