

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 22.08.2024 r. Do 31.08.2024 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>
22.08.2024 CZWARTEK	Kasza jaglana na ml.G/7/ 350g Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa(50g);Serek kiri/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Krupnik /1,7,9/ G (350g) Szynka w sosie/1/D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Jarzynka/9/G (100g) C: Brokuł G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Dżem (1szt); Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D:Pomidor(150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Brzoskwinia (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
23.08.2024 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Sos myśliwski/9/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Banan (1szt) D: Filet dr w sosie/1/D (70/100g) D: Surówka z selera i marchewki/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ogonówka (50g); Papryka (100g) Serek kanapkowy trójkąt/7/(1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa z indyka (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
24.08.2024 SOBOTA	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: Filet z indyka (50g) Kawa ml/7/G (350g)	Jogurt naturalny/7/	Żurek/1,7,9/ G (350g) Pulpet w sosie/1,3,7/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Buraki z kapustą kiszoną (100g) D: Buraki G (100g) C: Buraki z kapustą kiszoną (100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)ś	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Połędwica sopocka (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 22.08.2024 r. Do 31.08.2024 r. _

25.08.2024 NIEDZIELA	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) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy	Krupnik po kaszubsku/1,7,9/ G (350g) Schab duszony w sosie/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchwi /7/(100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (50g) Miód (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa drobiowa (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek topiony mały/7/(1szt) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paszтет sojowy mix/6,10/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
26.08.2024 PONIEDZIAŁEK	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: Filet z ind. (50g), Dżem(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Sok warzywny	Zupa ogórkowa /1,7,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy/1/ D (200g) Kasza na sypko/1/ G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) D: Schab w sosie/1/ D (70/100g) V: Zupa ziemniaczana/1,7,9/ G (350g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Leczo z ciecierzycą/9/ D (200g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynka pieczona (70g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
27.08.2024 WTOREK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń rzymska (50g) Miód(1szt);Papryka (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) V: Polędwica drobiowa (50g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Rumszyk rybny z cebulką/1,3,4/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego,marchwi i cebuli/10/ (100g) D: Rumszyk rybny w sosie pietruszkowym/1,3,7/ D (80/120g) D: Mieszanka królewska G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Jabłko (160g) ; Sałata (1/10szt) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynka gotowana (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 Żywnienia

„ DOBRY POSIŁEK ‘ ‘ Jadłospis dekadowy od 22.08.2024 r. Do 31.08.2024 r. _

28.08.2024 SRODA	Zacierka na ml/1,3,7/(350g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Owoc	Zupa brokułowa/1,7,9/G (350g) Kurczak pieczony /1/S (150g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/ (100g) D: Kurczak w sosie/1/D (150/100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g); Almette/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa drobiowa (50g) D: Pomidor(150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa ml/ 7 /G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
29.08.2024 CZWARTEK	Ryż na mleku/7/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g); Serek TARTARE/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa koperkowa /1,7,9/G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa (100g) V: Jarzynka/9/ G (100g) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywny	Zielona sałatka makaronowa /1,3/,(brokuł, papryka zielona, groszek, szpinak)G (200g) Brzoskwinia (1szt) Dieta : bez papryki. Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa dr (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
30.08.2024 PIATEK	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); Gruszka (1szt) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynkowa drobiowa (50g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/G(350g) Kiełbasa z rusztu z cebulką S (100g) Ziemniaki G (200g) Surówka Colesław/3/(100g) D:Pieczeń z wołowiny/1/D (70/100g) D: Surówka z marchewki/7/(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)	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 22.08.2024 r. Do 31.08.2024 r. _

31.08.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Dżemik (1szt); Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek kiri/7/(1szt) Kawa ml/7/G (350g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Zraz drobiowy w sosie/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) D: Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Szynka got (50g); Dżem (1szt) Kawa ml./7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paprykarz warzywny/6/ (1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) D: Pasta hummus/11/(1szt) 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