

„ DOBRY POSIŁEK “ Jadłospis dekadowy od 01.09.2024 r. Do 10.09.2024 r._

Data	Śniadanie	II Śniadanie Dzieci	Obiad	Podwieczorek Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
01.09.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Śląska drobiowa G (100g) Serek haga/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy	Zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ G (350g) Szynka w sosie/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Brukselka G (100g) V: Marchew G (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pivna (50g); Miód Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica drobiowa (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek almette/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
02.09.2024 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek topiony Hochland/7/(1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twarożek Tartare/7/(1szt) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata owocowa G (250g)	Owoc	Zupa brokułowa /1,7,9/ G (350g) Potrawka chińska/1,9/ D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) D: Potrawka drobiowa/1,7,9/ D (250g) Nektarynka (1szt) Kompot G (250g)	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynkowa (50g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynka pieczona (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
03.09.2024 WTOREK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pol.sopocka (50g);Miód (1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa porowa /1,7,9/ G (350g) Gołąbki (1szt) Ziemniaki G (200g) Sos pomidorowy/1/ G (120g) Jabłko (160g) D: Pulpet mięsno-ryżowy w sosie pomidorowym/1,3/ G (80/120g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (50g) Serek almette/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Polędwica drobiowa (50g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	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 Żywnienia

„ DOBRY POSIŁEK “ Jadłospis dekadowy od 01.09.2024 r. Do 10.09.2024 r._

04.09.2024 ŚRODA	Ryż na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Szynkowa (50g) Herbata G (250g)	Sok owocowy	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Ryba smażona/1,4/S (90g) Ziemniaki G (200g) Sałatka meksykańska (100g) D: Ryba gotowana w sosie pietruszkowym/1,4,7/G (250g) D: Surówka z marchwi i jabłka/10/(100g) Kompot G (250g)	Serek grani/7/	Pierogi ruskie/1,3,7/ G (200g) Jogurt naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica sopocka (50g) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
05.09.2024 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek almette/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Sok warzywny	Kapuśniak /1,7,9/ G (350g) Pieczeń z łopatki /1/ P,D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) D: Zupa ziemniaczana/1,7,9/G (350g) D: Schab duszony w sosie/1/ D (70/100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/	Kasza z marchewką, groszkiem i kurczakiem /1/ G (200g) V: Kasza z marchewką i kurczakiem/1/ G (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Twarożek tartare/7/(2szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
06.09.2024 PIĄTEK	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) 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: Filet z ind (50g); Dżem (1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa jarzynowa /1,7,9/ G (350g) Kotlet mielony /1/S (80g) Ziemniaki G (200g) Mizeria ze śmietaną/7/ (100g) D: Pulpet w sosie własnym /1,3/ G (80/100g) D: Buraczki G (100g) C: Mizeria ze śmietaną/7/ (100g) Kompot G (250g)	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta wegetariańska/6/(1szt) Szynkowa (50g) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Pomidor (150g) 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/ - tulin / 14/ - mięczaki

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywności

„ DOBRY POSIŁEK “ Jadłospis dekadowy od 01.09.2024 r. Do 10.09.2024 r.

07.09.2024 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Serek tartare/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Owoc	Zupa soczewicowa /1,7,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy w sosie/1/D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Surówka z pietruszki i marchewki /7,9/(100g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	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) C: Filet z indyka (50g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
08.09.2024 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Musztarda/10/(1szt) Ogórek świeży (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Ketchup (1szt); Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Zraz dr w sosie/1/D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (50g) Serek Deliser/7/(1szt) Rzodkiew (80g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta hummus/11/(1szt) D: Bułka paryska/1/(50g) C: Chleb razowy/1/(50g)
09.09.2024 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) C: Serek Hochland/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy	Krupnik /1,7,9/ G (350g) Fasola po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (1szt) D: Szynka w sosie/1/ D (70/100g) D: Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany naturalny /7/	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) V: Serek grani/7/(1szt) V: Pomidorki koktajlowe (100g) Kawa mleczna/7/ 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/ - tulin / 14/ - mięczaki

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia

„ DOBRY POSIŁEK “ Jadłospis dekadowy od 01.09.2024 r. Do 10.09.2024 r._

10.09.2024 WTOREK	Kasza kukur. na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem/7/(100g) Pomidor (150g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Twaróg/7/(100g) C: Chleb razowy/1/(100g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/	Barszcz czerwony /1,7,9/ G (350g) Śledź po łowicku /3,4,7/(100/120g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (1szt) D: Ryba gotowana w sosie jarzynowym/1,4,9/ G (250g) Kompot G (250g)	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ogonówka (50g) Serek tartare/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) D: Bułka paryska/1/(100g) D: Szynkowa drobiowa (50g) D: Pomidor (150g) C: Chleb razowy/1/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (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