

Jadłospis dekadowy od dnia 01.09.2023 r. Do 10.09.2023 r.

Data	Śniadanie	g	II Śniadanie Dzieci	Obiad	g	Podwieczorek Dzieci	Kolacja	g
01.09.2023 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Piwna/ ogórek świeży D: Bułka paryska/1/ D: Szynekowa dr/ pomidor C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 70/100 100 70/200 100 250	Jogurt naturalny/7/	Krupnik/1,7,9/ Kotlet schabowy/1,3/ Ziemniaki Surówka Colesław/3/ D: Schab duszony w sosie wł/1/ D: Sałata z sosem vinegret/10/ Kompot	350 90 200 100 70/100 1/8 250	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Leczo wegetariańskie D: Bułka paryska/1/ C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 200 100 100 250
02.09.2023 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Jajko/3// pomidor D: Bułka paryska/1/ V: Serek grani/7/ C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 2szt/200 100 1szt 100 250	Sok pomidorowy	Zupa z soczewicy/1,7,9/ Potrawka dr/1,7,9/ Kasza jęczmienna/1/ Owoc Napój owocowy	350 250 200 1szt 250	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Pieczeń rzymska/ papryka D: Bułka paryska/1/pomidor V: Szynek got C: Chleb razowy/1/ Herbata owocowa	100 15 70/100 100/200 70 100 250
03.09.2023 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Kiełbasa śląska/ owoc Musztarda/10/ D: Bułka paryska/1//keczup C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 100/1szt 1szt 100/1szt 100 250	Owoc	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ Pieczeń z łopatki/1/ Ziemniaki Brukselka gotowana V: Marchew gotowana Napój owocowy	350 70/100 200 100 100 250	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Ser topiony/7/ pomidor D: Bułka paryska/1/ D: Twaróg/7/ C: Chleb razowy/1/ Herbata	100 15 50/200 100 100 100 250
04.09.2023 PONIEDZIAŁEK	Ryż got na ml/7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Szynekowa z indyka Pomidor D: Bułka paryska/1/ C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 70 200 100 100 250	Serek homogenizowany naturalny/7/	Zupa szpinakowa/1,7,9/ Potrawka meksykańska/1/ Ryż brązowy Owoc D: Potrawka dr z cukinią/1,7,9/ Kompot	350 250 200 1szt 250 250	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Pasta z boczku/ogórek kisz D: Bułka paryska/1/ D: Polędwica sopocka V: Roszponka C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 100/100 100 70 1/10szt 100 250

Dział Żywnienia
Dietetyk
Sobucka
Olivia Sobucka

Kierownik Działu Żywnienia

mgr Małgorzata Prószyńska
specjalista ds dietetyki i poradnictwa żywieniowego

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

LEGENDA: D: Dieta lekka V: Dieta wątrobowa, trzustkowa C: Dieta cukrzycowa **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia

Jadłospis dekadowy od dnia 01.09.2023 r. Do 10.09.2023 r.

05.09.2023 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/	350	Sok owocowy	Żurek/1,7,9/	350	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Ryba smażona/1,4/	90		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Szynkowa wieprz/ pomidor	70/200
	Jajko/3// rzodkiew	2szt/80		Surówka z kiszanej kapusty i marchwi	100		D: Bułka paryska/1/	100
	D: Bułka paryska/1/pomidor	100/200		D: Ryba gotowana w sosie koperkowym/1,4,7/	250		C: Chleb razowy/1/	100
	V: Filet z indyka	70		D: Brokuł gotowany	100		Kawa ml/7/	250
	C: Chleb razowy/1/	100		Kompot	250			
Herbata	250							
06.09.2023 ŚRODA	Makaron got na ml/1,3,7/	350	Sok warzywny	Zupa brokułowa/1,7,9/	350	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Boeuf Strogonow/1/	250		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Twarożek z zieleniną/7/	100
	Polędwica dr/ pomidor	70/200		Jabłko	160		Ogórek świeży	100
	D: Bułka paryska/1/	100		D: Gulasz wołowy w sosie wł/1/	250		D: Bułka paryska/1/pomidor	100/200
	C: Chleb razowy/1/	100		D: Jarzynka gotowana/9/	100		C: Chleb razowy/1/	100
	Herbata	250		Kompot	250		Kawa ml/7/	250
07.09.2023 CZWARTEK	Kaszka kukur/7/	350	Jogurt naturalny/7/	Kapuśniak z młodej kapusty/1,7,9/	350	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Kurczak pieczony/1/	150		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Parówka z szynki/ sałata	100
	Krakowska/pomidor	70/200		Surówka wielowarzywna/7,9,10/	100		Owoc	1szt
	D: Bułka paryska/1/	100		D: Kurczak duszony/1/	150/100		D: Bułka paryska/1//keczup	100/1szt
	D: Szynkowa	70/		Kompot	250		C: Chleb razowy/1/	100
	C: Chleb razowy/1/	100					Kawa ml/7/	250
Herbata	250							
08.09.2023 PIĄTEK	Płatki ryżowe na ml/7/	350	Owoc	Zupa porowa/1,7,9/	350	Serek homogenizowany naturalny/7/	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Rumszyk rybny z cebulką/1,4/	80		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Jajko/3//ogórek kiszony	2szt/100
	Polędwica z warz/ pomidor	70/200		Salata z sosem vinegret/10/	1/8szt		D: Bułka paryska/1/	100
	D: Bułka paryska/1/	100		D: Pulpet rybny w sosie pomidorowym/1,3,4/	80/120		V: Szynka pieczona	70
	D: Szynkowa dr	70		Kompot	250		V: Pom.kokt	100
	C: Chleb razowy/1/	100					C: Chleb razowy/1/	100
Herbata	250			Kawa ml/7/	250			

Dział Żywnienia
Dietetyk
Olivia Sobuśka

Kierownik Działu Żywnienia
mgr Małgorzata Prószyńska
specjalista ds dietetyki i poradnictwa żywieniowego

LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktosą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki

LEGENDA: D: Dieta lekka V: Dieta wątrobowa, trzustkowa C: Dieta cukrzycowa **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia

Jadłospis dekadowy od dnia 01.09.2023 r. Do 10.09.2023 r.

09.09.2023 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/	100	Sok warzywny	Zupa brokułowa/1,7,9/	350	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Masło naturalne/7/	15		Schab w sosie wł/1/	70/100		Masło naturalne/7/	15
	Ser żółty/7/pomidor	60/200		Kasza bulgur/1/	200		Blok tyrolski/ papryka	70/100
	D: Bułka paryska/1/	100		Buraczki z ogórkiem kiszonym i jabłkiem	100		D: Bułka paryska/1/	100
	D: Twaróg/7/	100		V: Gotowane buraki	100		D: Pomidor	200
	C: Chleb razowy/1/	100		Kompot	250		C: Chleb razowy/1/	100
	Kawa ml/7/	250					Herbata owocowa	250
10.09.2023 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/	100	Serek grani/7/	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/	350	Sok owocowy	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Masło naturalne/7/	15		Zraz duszony w sosie wł/1/	80/100		Masło naturalne/7/	15
	Szynkowa /sałata	70/ 1/10		Ziemniaki	200		Parówka dr/ pomidor	100/200
	Owoc	1szt		Fasolka szparagowa z marchewką	100		Musztarda/10/	1szt
	D: Bułka paryska/1/	100		Kompot	250		D: Bułka paryska/1//keczup	100/1szt
	C: Chleb razowy/1/	100					C: Chleb razowy/1/	100
	Kawa ml/7/	250					Herbata	250

Dział Żywnienia
Dietetyk
Sobucka
Olivia Sobucka

Kierownik Działu Żywnienia
mgr Małgorzata Prąszczyńska
specjalista ds dietetyki i poradnictwa żywieniowego

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/ - siarczyn /13/ - łubin /14/ - mięczaki

LEGENDA: D: Dieta lekka V: Dieta wątrobowa, trzustkowa C: Dieta cukrzycowa **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się u Kierownika Działu Żywnienia