

Jadłospis dekadowy od dnia 11.09.2023 r. Do 20.09.2023 r.

Data	Śniadanie	g	II Śniadanie Dzieci	Obiad	g	Podwieczorek Dzieci	Kolacja	g
11.09.2023 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Jajko/3// pomidor D: Bułka paryska/1/ V: Szynka gotowana C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 2szt/200 100 70 100 250	Jogurt naturalny/7/	Krupnik po kaszubsku/1,7,9/ Kiełbasa z rusztu Ziemniaki Kapusta zasmażana/1/ D: Filet dr w sosie wł/1/ D: Sałata ze śmietaną/7/ Kompot	350 100 200 100 70/100 1/8szt 250	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Piwna Rzodkiew D: Bułka paryska/1/ D: Połędwica dr/ Pomidor C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 70 80 100 70/200 100 250
12.09.2023 WTOREK	Ryż got na mleku/7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Blok tyrolski/ pomidor D: Bułka paryska/1/ C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 70/200 100 100 250	Sok pomidorowy	Zupa z groszkiem zielonym/1,7,9/ Wątróbka dr smażona/1/ Ziemniaki Surówka z marchwi i pora/7/ D: Szynka duszona/1/ V: Zupa koperkowa/1,7,9/ Kompot	350 100 200 100 70/100 350 250	Kefir/7/	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Twaróg/7// sałata/ owoc D: Bułka paryska/1/ C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 100 100 100 250
13.09.2023 ŚRODA	Zacierka na ml/1,3,7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Szynkowa z ind /ogórek św D: Bułka paryska/1/pomidor C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 70/100 100/200 100 250	Owoc	Zupa brokułowa/1,7,9/ Bitki ze schabu w sosie chrzanowym/1,7/ Kasza bulgur/1/ Buraczki z jabłkiem i ogórkiem kiszonym V: Bitki w sosie wł/1/ V: Gotowane buraczki Kompot	350 80/120 200 100 80/100 100 250	Sok warzywny	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Ślaska/ pomidor Musztarda/10/ D: Bułka paryska/1/ D: Keczup C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 100/200 1szt 100 1szt 100 250
14.09.2023 CZWARTEK	Makaron na ml/1,3,7/ Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Połędwica sopocka Sałata/ owoc D: Bułka paryska/1/ C: Chleb razowy/1/ Herbata	350 100 15 70 1/10szt 100 100 250	Serek homogenizowany naturalny/7/	Zupa pomidorowa/1,7,9/ Rumszyk rybny smażony/1,4/ Ziemniaki Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi D: Rumszyk rybny w sosie pietruszkowym/1,4,7/ D: Sałata z sosem winegret/10/ Kompot	350 80 200 100 80/120 100 250	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/ Masło naturalne/7/ Twarożek buraczany/7/ Rzodkiew D: Bułka paryska/1/ D: Pomidor C: Chleb razowy/1/ Kawa ml/7/	100 15 100 80 100 200 100 250

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 Żywności

mgr Małgorzata Prószyńska
specjalista ds dietetyki i żywienia
Dział Żywności

Jadłospis dekadowy od dnia 11.09.2023 r. Do 20.09.2023 r.

15.09.2023 PIĄTEK	Kasza manna na ml/1,7,/	350	Sok owocowy	Zupa pieczarkowa z makaronem/1,3,7,9/	350	Serek grani/7/	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Kurczak duszony w sosie wł/1/	150/100		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Pasta z jaj i kielbasy/3,6/	100
	Szynkowa	70		Fasolka szparagowa	100		Pomidor	200
	Ogórek kiszony	100		D: Zupa koperkowa/1,3,7,9/	350		D: Bułka paryska/1/	100
	D: Bułka paryska/1/	100		Kompot	250		V: Szynka gotowana	70
	V: Roszponka	1/10szt					C: Chleb razowy/1/	100
	C: Chleb razowy/1/	100					Kawa ml/7/	250
	Herbata	250						
	16.09.2023 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/		100	Sok warzywny		Zupa z soczewicy/1,7,9/	350
Masło naturalne/7/		15	Zraz duszony w sosie wł/1/	80/100		Masło naturalne/7/	15	
Blok tyrolski		70	Kasza jęczmienna/1/	200		Polędwica z warzywami	70	
Sałata/ owoc		1/10szt	Buraczki gotowane	100		Pomidor	200	
D: Bułka paryska/1/		100	C: Buraczki z kapustą kiszoną	100		D: Bułka paryska/1/	100	
C: Chleb razowy/1/		100	Kompot	250		D: Polędwica dr	70	
Kawa ml/7/		250				C: Chleb razowy/1/	100	
						Herbata	250	
17.09.2023 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/	100	Jogurt naturalny/7/	Zupa kalafiorowa/1,7,9/	350	Sok pomidorowy	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Masło naturalne/7/	15		Pieczeń z szynki/1/	70/100		Masło naturalne/7/	15
	Jajko/3// pomidor	2szt/200		Ziemniaki	200		Ślaska dr/ ogórek świeży	100/100
	D: Bułka paryska/1/	100		Sałata z sosem winegret/10/	100		Musztarda/10/	1szt
	V: Serek grani/1/	1szt		Kompot	250		D: Bułka paryska/1/	100
	C: Chleb razowy/1/	100					D: Ketchup/ pomidor	1szt/200
	Kawa ml/7/	250					C: Chleb razowy/1/	100
				Herbata	250			
18.09.2023 PONIEDZIAŁEK	Kaszka kukur na ml/7/	350	Owoc	Krupnik/1,7,9/	350	Serek homogenizowany naturalny/7/	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Kotlet mielony/1,3/	80		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemniaki	200		Ryba po grecku/4,9/	200
	Ser topiony/7/pomidor	50/200		Mizeria ze śmietaną/7/	100		Owoc	1szt
	D: Bułka paryska/1/	100		D: Pulpet w sosie koperkowym/1,3,7/	80/120		D: Bułka paryska/1/	100
	V: Twaróg/7//	100		D: Marchew gotowana	100		C: Chleb razowy/1/	100
	C: Chleb razowy/1/	100		Kompot	250		Kawa ml/7/	250
	Herbata	250						

Dział Żywnienia
Dietetyk
Olivia Sobucka

Kierownik Działu Żywnienia
mgr Małgorzata Drószyska
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/ - tujin / 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 11.09.2023 r. Do 20.09.2023 r.

19.09.2023 WTOREK	Makaron na ml/1,3,7/	350	Sok warzywny	Żurek/1,7,9/	350	Owoc	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Gulasz wołowy/1/	250		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Kasza gryczana/1/	200		Parówka z szynki/	100
	Szynkowa dr/ pomidor	70/200		Surówka z kapusty czerwonej/10/	100		Musztarda/10/papryka	1szt/100
	D: Bułka paryska/1/	100		D: Jarzynka gotowana/9/	100		D: Bułka paryska/1/	100
	C: Chleb razowy/1/	100		Hem. I dzieci: Pierogi ruskie/1,7/	300		D: Ketchup/ pomidor	1szt/200
	Kawa ml/7/	250		Kompot	250		C: Chleb razowy/1/	100
						Kawa ml/7/	250	
20.09.2023 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/7/	350	Serek grani/7/	Barszcz czerwony/1,7,9/	350	Sok owocowy	Chleb pszenno-żytni/1/	100
	Chleb pszenno-żytni/1/	100		Kotlet schabowy/1,3/	90		Masło naturalne/7/	15
	Masło naturalne/7/	15		Ziemiaki	200		Pasta z makreli i twarogu/4,7/	100
	Blok tyrolski /rzodkiew	70/80		Salata z cukinią, pomidorem i sosem			Pomidor	200
	D: Bułka paryska/1/	100		winegret/10/	1/8szt		D: Bułka paryska/1/	100
	D: Pomidor	200		D: Bitki ze schabu w sosie wł/1/	80/100		D: Twaróg/7/	100
	C: Chleb razowy/1/	100		Kompot	250		C: Chleb razowy/1/	100
	Kawa ml/7/	250					Kawa ml/7/	250

Dział Żywnienia
Dietetyk
[Podpis]
Oliwia Sobucka

Kierownik Działu Żywnienia
[Podpis]
mgr Małgorzata Prószyńska
specjalista d/s 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/ - lubin / 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