



JADŁOSPIS OGÓLNY 12.02.2024 – 23.02.2024

Poniedziałek 12.02.2024:

Śniadanie: Pieczywo żytnie(*1), masło(*7), szynka wieprzowa(*1,9,10), ogórek kiszony, kakao z mlekiem(*1,7)

Obiad: Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), pieczony na parze delikatny indyk po azjatycku z mleczkiem kokosowym i warzywami(*1,9,10), makaron fusilli(*1), kompot owocowy(wielooowocowy bądź truskawkowy w zależności od dostępności)

Podwieczorek: Naturalny kisiel owocowy, domowy wafel z masą kakaową – wyrób własny(*1,7), kompot owocowy

Wtorek 13.02.2024:

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami zbożowymi(*1,7) bułka tradycyjna z masłem(*1,7), masło(*7), wędlina drobiowa(*1,9,10), papryka, herbata owocowa

Obiad: Zupa z czerwonej soczewicy(*1,9,10), gołąbek białoruski bez zawijania w sosie pomidorowym(*1,3,9,10), kasza jęczmienna, surówka z marchewki i jabłka, kompot owocowy

Podwieczorek: Chałka drożdżowa z masłem(wypiek własny) - niskosłodzona(*1,3,7), porcja owocu, kompot owocowy

Środa 14.02.2024:

Śniadanie: Chleb pszenny(*1), masło(*7), ser żółty(*7), ogórek świeży, herbata owocowa(malinowa, truskawkowa lub z dzikiej róży, każdego dnia w zależności od dostępności)

Obiad: Zupa z zielonego groszku z makaronem zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), serniczki z sera białego i polewą z jogurtu owocowego(#)(*1,3,7), kompot owocowy

Podwieczorek: Ciasto pomarańczowe z mąką orkiszową(wypiek własny) - niskosłodzone(*1,3), pestki słonecznika, kompot owocowy

Czwartek 15.02.2024:

Śniadanie: Ciemne pieczywo(*1), masło(*7), krakowska parzona(*1,9,10), pomidor, herbata owocowa, naturalna maślanka owocowa (*1,7)

Obiad: Zupa żurek kielbasą zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), stripsy z piersi z kurczaka(*1,3), ziemniaki, surówka z gotowanych buraków, kompot owocowy

Podwieczorek: Domowa mini pizza z sosem pomidorowym, wędliną wieprzową i serem żółtym, warzywa(*1,7) – wyrób własny, 100% sok owocowy

Piątek 16.02.2024:

Śniadanie: Bułka tradycyjna z masłem(*1,7), pasta jajeczna(*1), szczypiorek, kawa inka z mlekiem(*1,7)

Obiad: Barszcz czerwony zabieleny śmietaną(*1,7,9,10), filet rybny z miruny w cieście(*1,3,4), ziemniaki, surówka białej kapusty z jabłkiem i marchewką, kompot owocowy

Podwieczorek: Muffinka szpinakowa z mąką z amarantusa i siemieniem lnianym(wypiek własny) - niskosłodzona(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Poniedziałek 19.02.2024:

Śniadanie: Pieczywo pszenne(*1), masło(*7), polędwica drobiowa(*1,9,10), ogórek świeży, kakao z mlekiem(*1,7)

Obiad: Zupa rosół z makaronem(*1,9,10), gulasz wieprzowy ze schabu w sosie własnym(*1,9,10), kasza pęczak(*1), surówka coleslaw, kompot owocowy

Podwieczorek: Mleczna bułeczka z mąką jaglaną(wypiek własny) – niskosłodzona (*1,3,7), porcja owocu, kompot owocowy

Wtorek 20.02.2024:

Śniadanie: Bułka kajzerka(*1), masło(*1), szynka wieprzowa(*1,9,10), pomidor, jogurt owocowy(*1,7)

Obiad: Zupa ogórkowa z zacierką zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), kotlet pożarski z sosem warzywnym(*1,3), ziemniaki, gotowana marchewka z groszkiem, kompot owocowy

Podwieczorek: Paluch z nasionami chia i sezamem(wypiek własny) - niskosłodzone(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Środa 21.01.2024:

Śniadanie: Bułka grahamka(*1), masło(*7), polędwica wieprzowa(*1,6,9,10), szczypiorek, herbata owocowa

Obiad: Barszcz ukraiński zabieleny śmietaną(*1,7,9,10), pierogi z serem białym i polewą śmietanową(*1,3,7), kompot owocowy

Podwieczorek: Pieczona babka ziemniaczana z kaszą manną i sosem własnym(*1,3) – wyrób własny, ogórki kiszony, kompot owocowy

Czwartek 22.01.2024:

Śniadanie: Pieczywo pszenne(*1), masło(*7), papryka, wędlina krakowska parzona(*1,9,10), kawa zbożowa z mlekiem(*1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa jarzynowa zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), farfalle z sosem bolognese i mięsem wieprzowym(*1), kompot owocowy

Podwieczorek: Gofry z mąką kokosową niskosłodzone(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Piątek 23.01.2024:

Śniadanie: Zupa mleczna z makaronowymi zwierzątkami(*1,7), bułka tradycyjna(*1), masło(*7), szynka z indyka(*1,9,10), ogórek świeży, herbata owocowa

Obiad: Zupa krupnik(*1,9,10), pieczony filet rybny w mące kukurydzianej(*1,3,4), ziemniaki, surówka wielowarzywna, kompot owocowy

Podwieczorek: Cynamonka z mąką z ciecierzycy(wypiek własny) - niskosłodzona(*1,3), marchewka do chrupania, kompot owocowy

*** Alergeny występujące lub mogące występować w poszczególnych daniach bądź składnikach dań.**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, o-rkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
- d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. Skorupiaki i produkty pochodne;

3. Jaja i produkty pochodne;

4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
- b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
- b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
- c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
- b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;