

JADŁOSPIS OGÓLNY

24.02.2025 – 07.03.2025

Poniedziałek 24.02.2025:

Śniadanie: Pieczywo pszenno-żytnie(*1), masło(*7), polędwica wieprzowa(*1,6,9,10), szczypiorek, kawa zbożowa na mleku(*1,7), herbata owocowa (malinowa, truskawkowa lub z dzikiej róży, każdego dnia w zależności od dostępności)

Obiad: Rosół z kury z makaronem(*1,9,10), bitki drobiowe w sosie słodko - kwaśnym z ananasem i warzywami na mleczku kokosowym(*1,9,10), ryż paraboliczny, kompot owocowy(wielooowocowy lub truskawkowy/z samych owoców/ każdego dnia w zależności od dostępności)

Podwieczorek: Kisiel truskawkowy, chrupki kukurydziane, porcja owocu, kompot owocowy

Wtorek 25.02.2025:

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi(*1,7), bułka kajzerka(*1), masło(*7), szynka drobiowa(*1,6,9,10), ogórek kiszony, herbata owocowa

Obiad: Zupa pomidorowa z koperkiem zabieleną śmietaną(*1,6,7,9,10), wieprzowa pieczeń rzymska w sosie własnym(*1,3,9,10), gotowane kopytka, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, kompot owocowy

Podwieczorek: Ciasto pomarańczowe z mąką z amarantusa(*1,3) - wyrób własny, porcja owocu, kompot owocowy

Środa 26.02.2025:

Śniadanie: Parówka z szynki - 94% mięsa(*6,9,10), ketchup – 160g pomidorów na 100g produktu(*9,10), bułka pełnoziarnista(*1), masło(*7), papryka, herbata owocowa

Obiad: Zupa grochowa(*1,6,9,10), naleśniki z serem białym z polewą jogurtową(#)(*1,7), kompot owocowy

Podwieczorek: Paluchy z cynamonowe z siemieniem lnianym – niskosłodzone/wyrób własny(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Czwartek 27.02.2025:

Śniadanie: Kakao z mlekiem(*1,7), bułka tradycyjna(*1), masło(*7), wędlina drobiowa(*1,6,9,10), pomidor, herbata owocowa

Obiad: Zupa krem z warzyw zabieleny śmietaną(*1,6,7,9,10), kotlet schabowy(*1,3), ziemniaki, surówka z gotowanych buraków, kompot owocowy

Podwieczorek: Pączek z nadzieniem owocowym(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Piątek 28.02.2025:

Śniadanie: Pieczywo żytnie(*1), masło(*7), serek śmietankowy(*1,7,9,10), szczypiorek, herbata owocowa

Obiad: Barszcz czerwony zabieleny śmietaną(*1,6,7,9,10), paluszki z fileta rybnego(*1,3,4), ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką, kompot owocowy

Podwieczorek: Drożdżówka z serem białym i płatkami owsianymi/wyrób własny/(#)(*1,3,7), niesolone pestki słonecznika, kompot owocowy

Poniedziałek: 03.03.2025:

Śniadanie: Pieczywo pszenno-żytnie(*1), masło(*7), szynka wieprzowa(*1,6,9,10), ogórek świeży, kakao z mlekiem (*1,7)

Obiad: Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną(*1,6,7,9,10), podudzie z kurczaka w miodzie(*1), kasza bulgur, surówka z marchwi z jabłkiem, kompot owocowy

Podwieczorek: Ciastka owsiane z mąką jaglaną, nasionami chia i miodem/wyrób własny/(*1,3,7), porcja owocu, kompot owocowy

Wtorek 04.03.2025:

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami zbożowymi(*1,7), bułka pełnoziarnista (*1), masło(*7), kiełbasa krakowska parzona(*1,6,9,10), pomidor, herbata owocowa

Obiad: Zupa ogórkowa z zacierką zabieleną śmietaną(*1,6,7,9,10), penne z sosem bolognese i mięsem wieprzowym(*1), kompot owocowy

Podwieczorek: Kakaowe ciasto z kaszy manny na mleku z komosą ryżową(quinoa)/wyrób własny(*1,3,7) - niskosłodzony, porcja owocu, kompot owocowy

Środa 05.03.2025:

Śniadanie: Pieczywo żytnie(*1), masło(*7), jajecznica(*1,3), papryka, herbata owocowa

Obiad: Zupa krupnik(*1,6,9,10), pierogi z mięsem wieprzowym i duszoną cebulką (*1,3), kompot owocowy

Podwieczorek: Kiełbaska z szynki w cieście/wyrób własny/(*1,3), ketchup – 160 gram pomidorów na 100g produktu(*9,10), kompot owocowy

Czwartek 06.03.2025:

Śniadanie: Bułka tradycyjna(*1), masło(*7), polędwica wieprzowa(*1,6,9,10), ogórek kiszony, maślanka owocowa (*1,7)

Obiad: Zupa barszcz ukraiński zabieleną śmietaną(*1,6,7,9,10), filet z kurczaka w panierce kukurydzianej (*1,3,9,10), ryż paraboliczny z papryką, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, groszku i marchwi, kompot owocowy

Podwieczorek: Racuszki drożdżowe - niskosłodzone/wyrób własny/ (*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Piątek 07.03.2025:

Śniadanie: Pieczywo pszenno-żytnie(*1), masło(*7), pasztet z drobiowy(*1,6,9,10), szczypiorek, kawa inka z mlekiem(*1,7)

Obiad: Rosółek warzywny z ryżem i makaronem(*1,9,10), makaron z serem białym i jogurtem owocowym(*1,7), kompot owocowy

Podwieczorek: Ślimaczek z mąką kokosową i dżemem truskawkowym/wyrób własny/ - niskosłodzone(*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, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozyowych 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;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne.

- danie smażone