

JADŁOSPIS OGÓLNY

10.03.2025 – 21.03.2025

Poniedziałek 10.03.2025:

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), potrawka z indyka z mango w sosie warzywnym z mleczkiem kokosowym(*1,9,10), makaron fusilli(*1), kompot owocowy(wielooowocowy bądź truskawkowy w zależności od dostępności)

Podwieczorek: Galaretka owocowa(*1), chlebek bananowy, niskosłodzony - wypiek własny(*1,3) – wyrób własny, kompot owocowy

Wtorek 11.03.2025:

Śniadanie: Chleb pszenno - żytnie(*1), masło(*7), ser żółty(*7), ogórek kiszony, herbata owocowa

Obiad: Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), mielony kotlet wieprzowy z łopatki wieprzowej(*1,3,9,10), kluseczki śląskie, surówka z czerwonej kapusty, kompot owocowy

Podwieczorek: Rogalik z dżemem owocowym i mąką orkiszową(*1,3) - wypiek własny, porcja owocu, kompot owocowy

Środa 12.03.2025:

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

Obiad: Żurek z kielbasą z piersi z kurczaka(*1,9,10), serniczki z sera białego i polewą z jogurtu owocowego(#)(*1,3,7), kompot owocowy

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

Czwartek 13.03.2025:

Śniadanie: Bułka pełnoziarnista(*1), masło(*7), krakowska parzona(*1,9,10), ogórek świeży, herbata owocowa, naturalna maślanka owocowa (*1,7)

Obiad: Zupa ogórkowa z zacierką, zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), stripsy z piersi z kurczaka(*1,3), ryż paraboliczny, gotowana marchewka z groszkiem, kompot owocowy

Podwieczorek: Pancakes z mąką jaglaną- wyrób własny(*1,3,7) - wyrób własny, niesolone pestki dyni, kompot owocowy

Piątek: 14.03.2025:

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), kluseczki leniwe z polewą ze śmietankową, kompot owocowy

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

Poniedziałek 17.03.2025:

Śniadanie: Bułka kajzerka(*1), masło(*1), polędwica drobiowa(*1,9,10), pomidor, kakao z mlekiem(*1,7)

Obiad: Zupa rosół z makaronem(*1,9,10), gulasz wieprzowy ze schabu w sosie własnym(*1,9,10), kopytka, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i groszkiem, kompot owocowy

Podwieczorek: Kakaowe ciasto marchewkowe z mąką z amarantusa(wypiek własny) - niskosłodzone(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Wtorek 18.03.2025:

Śniadanie: Pieczywo żytnie(*1), masło(*7), szynka wieprzowa(*1,9,10), papryka, jogurt owocowy(*1,7)

Obiad: Barszcz ukraiński zabieleny śmietaną(*1,7,9,10), kotlet pożarski z sosem warzywnym(*1,3), ziemniaki, surówka z marchewki z jabłkiem, kompot owocowy

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

Środa 19.03.2025:

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

Obiad: Zupa pomidorowa zabieleną śmietaną(*1,7,9,10), pierogi z serem białym i polewą śmietanową(*1,3,7), kompot owocowy

Podwieczorek: Placki ziemniaczane – wyrób własny(*1,3), ogórek kiszony, kompot owocowy

Czwartek 20.03.2025:

Śniadanie: Pieczywo pszenno - żytnie(*1), masło(*7), polędwica wieprzowa(*1,9,10), ogórek świeży, 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 – wyrób własny(*1,3), porcja owocu, kompot owocowy

Piątek 21.03.2025:

Śniadanie: Zupa mleczna z makaronowymi zwierzątkami(*1,7), bułka tradycyjna(*1), masło(*7), twarożek śmietankowy(*7), świeży koperek, herbata owocowa

Obiad: Zupa krupnik(*1,9,10), pieczony filet rybny w mące kukurydzianej(*1,3,4), ziemniaki, surówka z gotowanych buraków, 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 glukozydowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);

b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);

c) syropów glukozydowych 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