

Jadłospis od 15.09.2025r. do 19.09.2025r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 15	Chleb żytni ze słonecznikiem (żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (ryba) 40g, pomidor 20g, rzodkiewka 10g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Deser jogurtowo- malinowy –wyrób własny (mleko) 90g, biszkopty (pszenica, jaja) 10g, herbata owocowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl malinowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z natką pietruszki (seler) 250ml Zapiekanka makaronowa z brokułem, serem mozzarellą, szynką, kukurydzą, marchewką (pszenica, mleko) 200g, kompot z jabłek 200ml, arbuz <u>Dieta bezmleczna:</u> zapiekanka makaronowa z brokułem, szynką, kukurydzą i marchewką (pszenica)
wt. 16	Makaron zacierka na mleku z suszonymi bananami (mleko, pszenica) 200ml, chleb pełne żyto (żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, dżem malinowy 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> makaron zacierka na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml,	Bułka weka (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, ser żółty 20g, pomidor 20g, szczypior 5g, herbata z owoców leśnych 200ml	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym i natką pietruszki (pszenica, jaja, seler) 250ml Pieczone nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, mix sałat, pomidorki koktajlowe, słonecznik prażony 50g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, jabłko
śr. 17	Chleb orkiszowy (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z mięsa drobiowego z warzywami (mleko, seler) 60g, ogórek zielony 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Ciasto biszkoptowe (pszenica, jajko, mleko) wyrób własny 70g, herbata z aronii 200ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło) 250ml Jajko sadzone (jajko) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, warzywa na parze 60g, kompot z truskawek 200ml, banan
Czw. 18	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo razowe oraz pszenne (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, schab pieczony- wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata rzymska 10g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Kolba kukurydzy 1 szt, herbata z aronii 200ml	Zupa żurek z ziemniakami i kielbaską z dodatkiem śmietany i natki pietruszki (mleko, żyto, seler) 250ml Klusieczki kładzione z serka homogenizowanego (pszenica, jajko, mleko) 200g, marchew tarta z jabłkiem i rodzynkami 60g, kompot wieloowocowy 200ml, nektarynka
Piąt 19	Bułka pszenna (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko) 40g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml	Koktajl bananowy- wyrób własny (mleko) 150ml, biszkopty 10g <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl bananowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 150ml	Zupa- krem z warzyw z kaszą manną z dodatkiem natki pietruszki i groszku ptysiowego (mleko, seler, pszenica, jajko) 250ml Kotlety z dorsza (ryba, jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kapusty kiszzonej i marchewki 60g, kompot z wiśni 200ml, śliwka

UWAGA : *Potrawy, produkty zawierające alergeny.* Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:)śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, (w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja, , glutenu *mleko i produkty pochodne (tęcznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie *jaja * ryba