

Jadłospis od 03.11.2025r. do 07.11.2025r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 03	Chleb żytni ze słonecznikiem (żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z tuńczyka (ryba) 40g, papryka 20g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Kefir z malinami- wyrób własny (mleko) 150ml, wafel podplomyk (pszenica) 20g, <u>Dieta bezmleczna:</u> : koktajl z napoju owsianego i malin (owies, soja, orzechy)	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (pszenica, seler) Makaron spaghetti (pszenica) 120g, sos boloński 150g, kompot wiśniowy 200ml, gruszka
wt. 04	Płatki kukurydziane na mleku z suszonymi bananami (mleko, pszenica) 200ml, chleb pełne żyto (żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, konfitura morelowa 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> płatki kukurydziane 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	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw ze śmietaną (pszenica, mleko, seler) 250ml Wątróbka drobiowa w sosie (pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka wielowarzywna 60g, kompot z jabłek 200ml, mandarynka
śr. 05	Chleb orkiszowy (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, kiełbaski białe parzone na liściu sałaty 40g, ketchup – wyrób własny 50ml, ogórek kiszony 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, jęczmień, żyto) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy)	Jabłko pieczone w piecu z powidłami śliwkowymi 60g, chrupki kukurydziane 10g herbata owocowa 200ml	Zupa z soczewicy na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło) 250ml Pampuchy drożdżowe na parze (pszenica, mleko, jajka), polewa jogurtowo-truskawkowa (mleko) 170g , kompot z wieloowocowy 200ml, banan
Czw. 06	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo razowe oraz pszenne (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pierś z indyka pieczona- wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata roszponka 10g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Koktajl bananowy- wyrób własny (mleko) 150ml, biszkopty 10g <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl bananowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 150ml	Zupa kapuśniak na wywarze z warzyw z natką pietruszki (seler) 250ml Gulasz z indyka 60g, kasza kuskus (pszenica) 120g, surówka z czerwonych buraków i cebuli 60g, kompot z gruszek 200ml, melon
Piąt 07	Bułka pszenna (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, twarożek z białą rzodkwią i szczypiorkiem (mleko) 40g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml	Pudding czekoladowo-kokosowy (mleko, pszenica) 200ml – wyrób własny, herbata miętowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> pudding czekoladowy na napoju owsianym (pszenica, owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa- krem z warzyw z kaszą manną i natką pietruszki (mleko, seler, pszenica) 250ml Kotlety z mintaja (ryba, jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z ogórka kiszzonego i marchewki 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, jabłko

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