Jadłospis od 09.11.2026r. do 13.11.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 09	Pieczywo mieszane (**żyto, pszenica, owies**) 50g, masło (**mleko**) 5g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (**jajko, mleko**) 40g, papryka 20g, marchew w kawałku 20g, kawa zbożowa na mleku (**mleko, żyto, jęczmień**) 200ml, herbata 200ml Dieta bezmleczna: Kawa zbożowa na napoju owsianym (**jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy**	Bułka drożdżowa (**pszenica, mleko, jajko**) 70g, kakao (**mleko)** 150ml, jabłko	Zupa krem z dyni na wywarze z warzyw z grzankami pszennymi i natką pietruszki (**mleko, seler**, **pszenica)** 250ml Pieczeń rzymska (**jajko, pszenica**) 60g, kasza jęczmienna gotowana na parze 120g, surówka z kapusty pekińskiej i marchewki 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml
wt. 10	Płatki ryżowe na mleku z żurawiną (**mleko, pszenica)** 200ml, pieczywo mieszane **(pszenica, żyto, owies)** 50g, masło (**mleko)** 5g, dżem truskawkowy 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, Dieta bezmleczna: płatki ryżowe 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, mandarynka	Zupa pomidorowa z makaronem i z dodatkiem śmietany (**pszenica, mleko, seler)** 250ml Udziec pieczony w ziołach 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka wielowarzywna 50g, niesłodzony kompot wieloowocowy 200ml,
śr. 11		***ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOSCI***	
Czw. 12	Stół szwedzki: Pieczywo mieszane (**pszenica, żyto**) 50g, masło (**mleko**) 5g, szynka drobiowa 20g, ser żółty **(mleko**) 20g, , pomidor 20g, ogórek zielony 20g, rzodkiewka 10g, roszponka 5g, kakao **(mleko**) 200ml, Dieta bezmleczna**:** kakao na napoju owsianym **(owies, soja, orzechy)**	Serek waniliowy z bananami – wyrób własny (**mleko**) 90g, biszkopt (**pszenica, jaja**), herbata owocowa 200ml, gruszka Dieta bezmleczna: mus owocowy 100g	Zupa jarzynowa na wywarze z warzyw z natką pietruszki (**seler**) 250ml Pulpeciki z ciecierzycy w sosie pomidorowym (**pszenica**) 60g ryż brązowy gotowany na parze 120g, marchew z jabłkiem 60g,niesłodzony kompot z wiśni 200ml
Piąt 13	Płatki kukurydziane na mleku (**mleko, pszenica)** 200ml, pieczywo mieszane **(pszenica, żyto, owies)** 50g, masło (**mleko)** 5g pasta z czerwonej soczewicy i marchewki 20g, papryka 20g, ogórek zielony 10g, herbata z aronii 200ml, Dieta bezmleczna: płatki kukurydziane na napoju owsianym **(owies, soja, orzechy**) 200ml,	Deser jogurtowo- malinowy –wyrób własny (**mleko**) 90g, chrupki kukurydziane 10g, herbata miętowa 200ml, banan Dieta bezmleczna**:** koktajl malinowy na napoju owsianym (**owies, soja, orzechy)** 200ml	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (**pszenica, seler, mleko)** Tuńczyk duszony w sosie śmietanowym, makaron kokardki, szpinak liściasty z czosnkiem (**ryba, pszenica, mleko**) 170g, niesłodzony kompot z jabłek 200ml Dieta bezmleczna: tuńczyk duszony w sosie własnym, makaron kokardki (**ryba, pszenica**), szpinak liściasty z czosnkiem 170g

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 (łącznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie * jaja*