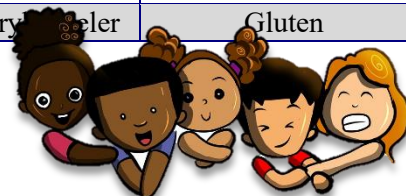




CZWARTEK 01.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z dżemem owocowym, herbata czarna	Budyń śmietankowy	Zupa owocowa Kotlet Kargul z ziemniakami i buraczkami (danie pieczone)	Jogurt z musem jabłkowym
Skład surowcowy	Kanapka z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Dżem owocowy 20g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Budyń śmietankowy <ul style="list-style-type: none"> Mleko 90 ml Budyń śmietankowy 10g Cukier – opcjonalnie 	Zupa owocowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Makaron 40g Mieszanka owocowa 80g Woda 150ml Skrobia ziemniaczana 5g Cukier Kotlet Kargul 80g <ul style="list-style-type: none"> Filet z kurczaka 50g Jaja 10g Papryka 10g Mąka 10g Sól, pieprz Ziemniaki 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> Buraczki gotowane 100g Sól, cukier, cytrynka 	Jogurt naturalny z musem jabłkowym <ul style="list-style-type: none"> Jogurt naturalny 80g Mus jabłkowy 20g
Alergeny	Gluten	Mleko	Gluten, jaja	Gluten, mleko

PIĄTEK 02.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata z cytryną	Banan	Zupa pomidorowa z ryżem Medaliony rybne z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty (danie pieczone)	Herbatniki z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Pasztet 20 g Ogórek kiszony 10g Masło 5 g Herbata z cytryną <ul style="list-style-type: none"> Herbata czarna 200ml Cytryna 	Banan 1 szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Ryż 40g Marchewka 15g Pietruszka 15g Seler 10g Koncentrat pomidorowy 20g Przyprawy: sól, piprz, opcjonalnie cukier Medaliony rybne 90g <ul style="list-style-type: none"> Filet rybny (morszczuk) 90g Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> Kapusta kiszona 80g Marchew 20g Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Herbatniki 6 szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten		Gluten, mleko, jaja, ryż, seler	Gluten



PONIEDZIAŁEK 05.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka szynką drobiową i papryką, herbata owocowa	Wafle ryżowe z dżemem owocowym	Zupa koperkowa Kurczak w przyprawie Gyros z ziemniakami i surówką z kiszonego ogórka i marchewki (danie pieczone)	Jabłko
Skład surowcowy	Kanapka szynką drobiową i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Papryka 20g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Wafle ryżowe z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Wafle ryżowe 3 szt. • Dżem owocowy 20g 	Zupa koperkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Ziemniaki 20g • Koperek 10g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz Kurczak Gyros 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet drobiowy 80g • Przyprawy: gyros, sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Ogórek kiszony 70g • Marchew 20g • Cebula 10g 	Jabłko 1 szt.
Alergeny	Gluten		Seler	

WTOREK 06.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna z cytryną	Jogurt z musli owocowym	Zupa zacierkowa z jarzynami Naleśniki z dżemem (danie smażone)	Pizzerka mini
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5 g • Masło 5 g Herbata czarna z cytryną 200ml	Jogurt z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g 	Zupa zacierkowa 250 ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 100 ml • Boczek 20g • Ziemniaki 40g • Marchew 20g • Pietruszka 10g • Seler 20g • Por 20g • Cebula 10g • Jajka 10g • Mąka 5g • Przyprawy: pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie Naleśniki 2 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 100 ml • Woda 50ml • Jaja 1 szt. • Mąka 50g • Sól, cukier – opcjonalnie • Dżem owocowy 40g 	Pizzerka ½ szt
Alergeny	Gluten	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko, jaja

ŚRODA 07.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek

	Kasza jaglana z mlekiem Kanapka z kielbasą rakowską i pomidorem, herbata owocowa	Galaretka owocowa	Barszcz ukraiński Polędwiczka drobiowa panierowana z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie pieczone)	Arbuz
Skład surowcowy	Kasza manna na mleku • Mleko 200ml • Kasza jaglana 12g Kanapka z kielbasą krakowską i pomidorem • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Kielbasa krakowska 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Herbata owocowa 200ml	Galaretka owocowa 100g	Barszcz ukraiński 250ml • Bulion warzywny 150g • Fasola 20g • Buraki 30g • Marchewka 10g • Seler 10g • Pietruszka 10g • Natka pietruszki 2g • Mąka pszenna 2g • Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Polędwiczka drobiowa panierowana 80g • Polędwiczka drobiowa 60g • Jajo 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 100g • Kapusta biała 80g • Marchew 20g • Sól, cukier, pieprz, cytrynka, olej	Arbuz 100 g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	

CZWARTEK 08.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką, herbata czarna	Biszkopty z dżemem owocowym	Zupa kalafiorowa Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem i gotowanym kalafiorom (danie duszone)	Banan
Skład surowcowy	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Rzodkiewka 10g Pasta twarogowa 35 g • Ser twarogowy 25 g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Biszkopty z dżemem owocowym • Biszkopty 3 szt. • Dżem owocowy 20g	Zupa kalafiorowa 250ml • Bulion 180ml • Kalafior 30g • Ziemniaki 10g • Marchew 10g • Pietruszka 10g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie Pulpety w sosie pomidorowym 80g • Mięso mielone 60g • Cebula 5g • Bułka pszenna 10g • Jajo 10g • Bulion warzywny 50g • Koncentrat pomidorowy 10g • Sól, pieprz, Ryż 100g Kalafior 100g	Banan 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	
PIĄTEK 09.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek

	Kanapki z żółtym serem i papryką, herbata owocowa	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem	Kapuśniak ze słodkiej kapusty Paluszki rybne w jarzynach z ziemniakami (danie pieczone)	Kisiel owocowy
Skład surowcowy	Kanapki z żółtym serem i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Ser żółty 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem <ul style="list-style-type: none"> • Ryż na mleku • Jabłko 20g 	Kapuśniak 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kapusta biała 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Mąka 5g • Przyprawy – sól, cukier, pieprz Paluszki rybne w jarzynach 180g <ul style="list-style-type: none"> • Paluszki rybne 80g • Marchew 25g • Por 25g • Seler 25g • Pulpa pomidorowa 25g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g	Kisiel owocowy 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, jaja, seler	



PONIEDZIAŁEK 12.08.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem kiszonym, herbata czarna	Jabłko	Zupa pomidorowa z ryżem Jajko sadzone z ziemniakami i fasolką szparagową (danie smażone)	Jogurt z granolą
Skład surowcowy	Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka konserwowa 20g • Ogórek kiszony 20g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Ryż 40g • Marchewka 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Koncentrat pomidorowy 20g • Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Jajo sadzone <ul style="list-style-type: none"> • Jajo 1 szt. • Masło 5g Ziemniaki 100g Gotowana fasolka szparagowa 100g	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Granola 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Mleko, jaja, seler	Gluten, mleko

WTOREK 13.08.2024

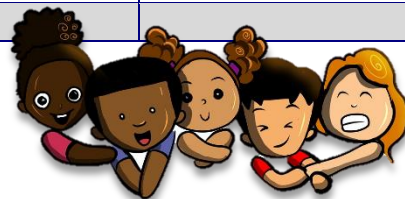
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka z pastą z kurczaka i pomidorem, herbata czarna	Budyń waniliowy	Zupa neapolitańska Racuchy z cukrem (danie smażone)	Salatka makaronowa
Skład surowcowy	Kanapki z pastą z kurczaka i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Pomidor 20g Pasta z kurczaka <ul style="list-style-type: none"> • Kurczak 20g • Majonez 5g • Ketchup 5g Herbata czarna 200 ml	Budyń waniliowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90ml • Budyń 10g • Cukier - opcjonalnie 	Zupa neapolitańska 250 ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 150 ml • Serek topiony 35g • Cebula 25g • Makaron 40g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, pietruszka Racuchy z cukrem 2 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 100ml • Mąka 50g • Jaja 1 szt. • Sól, cukier • Drożdże 3g • Cukier 5g 	Salatka makaronowa <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 60g • Kukurydza 15g • Szynka konserwowa 15 g • Majonez 10g
Alergeny	Gluten, mleko, jaja	Mleko	Gluten, mleko, jaja	Gluten, mleko, jaja

ŚRODA 14.08.2024

Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
----------------	------------------	---------------------	--------------	---------------------

	Płatki owsiane z mlekiem i rodzynkami, Kanapki z kielbasą krakowską i papryką, herbata czarna	Arbuz	Podrosolek z kaszą manną Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem (danie duszone)	Ciasto marchewkowe
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki owsiane 12g • Rodzynki 5g Kanapki z kielbasą krakowską i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Kielbasa krakowska 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Arbuz 100 g	Podrosolek z kaszą manną 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kasza manna 30g • Marchew 10g • Pietruszka 10g • Seler 10g • Mąka 5g • Natka pietruszki 3g • Przyprawy – sól, pieprz Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem i szpinakiem <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 100g • Kurczak 80g • Szpinak 70g • Cebula 20g • Śmietana 20g • Masło 5g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek 	Ciasto marchewkowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, seler	Gluten, mleko

PIĄTEK 16.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Bułka z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna z cytryną	Galaretka owocowa	Zupa jarzynowa Medaliony rybne z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka i marchewki (danie pieczone)	Banan
Skład surowcowy	Bułka z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Bułka kajzerka ½ szt. • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5 g Herbata czarna z cytryną 200 ml	Galaretka owocowa 100g	Zupa jarzynowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 130ml • Fasolka szparagowa 15g • Ziemniaki 15g • Marchew 15g • Kalafior 15g • Brokuł 15g • Brukselka 15g • Pietruszka 15g • Seler 15g • Przyprawy: sól, pieprz Medaliony rybne 90g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (morszczuk) 90g Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta kiszona 80g • Marchew 20g • Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Banan 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Seler	



PONIEDZIAŁEK 19.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z kielbasą żywiecką i ogórkiem, herbata czarna	Jogurt z musem jabłkowym	Barszcz ukraiński Jajko w sosie koperkowym z ziemniakami i gotowanymi warzywami (danie gotowane)	Bulka maślana z powidłami śliwkowymi
Skład surowcowy	Kanapka z kielbasą żywiecką i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Kielbasa żywiecka 20 g Ogórek zielony 10g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Jogurt naturalny z musem jabłkowym <ul style="list-style-type: none"> Jogurt naturalny 80g Mus jabłkowy 20g 	Barszcz ukraiński 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion warzywny 150g Fasola 20g Buraki 30g Marchewka 10g Seler 10g Pietruszka 10g Natka pietruszki 2g Mąka pszenna 2g Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Jajko w sosie koperkowym Jajko 60g Sos koperkowy <ul style="list-style-type: none"> Koperek 5g Bulion 60g Śmietanka 20g Mąka 5g Przyprawy: sól, pieprz, czosnek Ziemniaki 100g Warzywa gotowane 100g <ul style="list-style-type: none"> Marchew 40g Kalafior 30g Brokuł 30g 	Bulka maślana z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> Bulka maślana ½ szt. Powidła śliwkowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko

WTOREK 20.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką konserwową i pomidorem, herbata czarna	Biszkopty z dżemem owocowym	Zupa kalafiorowa Makaron z sosem bolognese (danie duszone)	Jabłko
Skład surowcowy	Kanapka z szynką konserwową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka konserwowa 20g Pomidor 20g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Biszkopty z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Biszkopty 3 szt. Dżem owocowy 20g 	Zupa kalafiorowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Kalafior 30g Ziemniaki 10g Marchew 10g Pietruszka 10g Seler 10g Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie Makaron z sosem bolognese Makaron 100g Sos bolognese 180g <ul style="list-style-type: none"> Mięso mielone 80g Cebula 20g Koncentrat pomidorowy 20g Bulion warzywny 60ml Przyprawy: sól, pieprz, bazylika, oregano. 	Jabłko 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	

ŚRODA 21.08.2024

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem, herbata owocowa	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem	Krupnik Kotlety pożarskie z ziemniakami i fasolką szparagową (danie smażone)	Kisiel owocowy
Skład surowcowy	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Zielony ogórek 20g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Ryż na mleku zapiekany z jabłkiem <ul style="list-style-type: none"> • Ryż na mleku • Jabłko 20g 	Krupnik 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kasza jęczmienna 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz Kotlety pożarskie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe 60g • Bułka pszenna namoczona 15g • Jaja 5g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Gotowana fasolka szparagowa 100g	Kisiel owocowy 100g
Alergeny	Gluten	Mleko	Gluten, mleko, jaja, seler	

CZWARTEK 22.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym Kanapka z kielbasą krakowską i papryką, herbata czarna	Banan	Zupa koperkowa Strogonow drobiowy z warzywami i ryżem (danie duszone)	Gofry szpinakowe z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kasza manna na mleku <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml Kanapka z kielbasą krakowską i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Kielbasa krakowska 20 g • Papryka 20g Herbata czarna 200 ml	Banan 1 szt.	Zupa koperkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Ziemniaki 20g • Koperek 10g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Przyprawy – sól, pieprz Strogonow drobiowy z warzywami 180g <ul style="list-style-type: none"> • Filet z piersi kurczaka 80g • Ogórek konserwowy, papryka, 100g • Mąka pszenna 5g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, papryka słodka, ziele angielskie, liść laurowy Ryż biały 100g	Gofry szpinakowe 1 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mąka 30g • Szpinak 15g • Jaja 20g • Mleko 50ml • Dżem 20g
Alergeny	Gluten, mleko, jaja		Gluten, seler	Gluten, mleko, jaja

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z żółtym serem i ogórkiem kiszonym, herbata czarna	Galaretka owocowa	Zupa pomidorowa z makaronem Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty (danie pieczone)	Arbuz
Skład surowcowy	Kanapki z żółtym serem i ogórkiem kiszonym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Ser żółty 20 g • Ogórek kiszony 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Galaretka owocowa 100g	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion mięsny 150ml • Makaron 40g • Marchewka 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Koncentrat pomidorowy 20g • Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier Paluszki rybne 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (mintaj) 60g • Jaja 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta kiszona 80g • Marchew 20g • Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Arbuz 100 g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, jaja, seler	



PONIEDZIAŁEK 26.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką konserwową i papryką, herbata owocowa	Herbatniki z powidłami śliwkowymi	Zupa ogórkowa Gzik z cebulką i ziemniakami (danie gotowane)	Jabłko
Skład surowcowy	Kanapki z szynką konserwową i papryką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka konserwowa 20g Papryka 20g Masło 5g Herbata owocowa 200ml	Herbatniki z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> Herbatniki 6 szt. Powidła śliwkowe 20g 	Zupa ogórkowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion warzywny 140ml Ziemniaki 30g Ogórek kiszony 30g Marchewka 20g Seler 10g Pietruszka 10g Por 10g Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek Gzik z cebulą 80g <ul style="list-style-type: none"> Twaróg 60g Cebula 10g Śmietanka 10g Przyprawy: sól, pieprz, Ziemniaki 100g	Jabłko 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten	Mleko, seler	

WTOREK 27.08.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Płatki owsiane z mlekiem Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna	Kisiel owocowy	Rosół z ryżem Gulasz wieprzowy z warzywami i kaszą (danie duszone)	Salatka jarzynowa, pieczywo
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> Mleko 200ml Płatki owsiane 12g Kanapki z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 2 połówki Szynka konserwowa 20g Pomidor 20g Masło 5g Herbata czarna 200ml	Kisiel owocowy 100g	Rosół z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Ryżem 40g Marchew 20g Pietruszka 20g Seler 20g Przyprawy – sól, pieprz Gulasz wieprzowy z warzywami 180g <ul style="list-style-type: none"> Mięso 80g Ogórek kiszony 20g Papryka 20g Cebula 15g Marchewka 10g Mąka 5g Bulion 30g Kasza jęczmienna 100g	Salatka jarzynowa 100g <ul style="list-style-type: none"> Ziemniaki Marchewka Seler Pietruszka Cebula Groszek konserwowy Jajko Majonez Pieczywo mieszane – 1 połówka
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Mleko, jaja, seler

	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata z cytryną	Budyń śmietankowy	Zupa ziemniaczana Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem (danie duszone)	Banan
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5 g • Masło 5 g Herbata z cytryną <ul style="list-style-type: none"> • Herbata czarna 200ml • Cytryna 	Budyń śmietankowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90 ml • Budyń śmietankowy 10g • Cukier – opcjonalnie 	Zupa ziemniaczana 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 150 ml • Ziemniaki 40g • Marchew 20g • Seler 20g • Pietruszka 20g • Przyprawy: sól, pieprz, majeranek Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 180g <ul style="list-style-type: none"> • Polędwiczka drobiowa 80g • Cebula 20g • Papryka 10g • Groszek 10g • Kukurydza 10g • Ogórek konserwowy 10g • Bulion warzywny 30g • Koncentrat pomidorowy 10g • Mąka ziemniaczana 5 g • Przyprawy – sól, pieprz Ryż 100g	Banan 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko	Mleko	Gluten, seler	

CZWARTEK 29.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapka z kielbasą krakowską i zielonym ogórkiem, herbata czarna	Kasza manna z sokiem owocowym	Zupa jarzynowa Polędwiczka drobiowa w białym sosie z ziemniakami i surówką z marchewki i selera (danie duszone)	Wafle ryżowe z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapka z kielbasą krakowską i zielonym ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo – 3 połówki • Kielbasa krakowska 20 g • Zielony ogórek 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml 	Zupa jarzynowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 130ml • Fasolka szparagowa 15g • Ziemniaki 15g • Marchew 15g • Kalafior 15g • Brokuł 15g • Brukselka 15g • Pietruszka 15g • Seler 15g • Przyprawy: sól, pieprz Polędwiczka drobiowa w białym sosie 80g Ziemniaki 100g Surówka z marchwi i selera 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 60g • Seler 40g • Sól, cukier • Cytrynka, olej 	Wafle ryżowe z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Wafle ryżowe 3 szt. • Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten	Gluten, mleko	Gluten, mleko, seler	

PIĄTEK 30.08.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Bulka z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata owocowa	Arbuz	Zupa kalafiorowa, Medaliony rybne z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka i marchewki (danie pieczone)	Ciasto drożdżowe
Skład surowcowy	Bulka z pastą jajeczną i zielonym ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> Bulka kajzerka ½ szt.. Szczypiorek 10g Pasta jajeczna <ul style="list-style-type: none"> Jaja 25g Majonez 5 g Herbata owocowa 200ml	Arbuz 100 g	Zupa kalafiorowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion 180ml Kalafior 30g Ziemniaki 10g Marchew 10g Pietruszka 10g Seler 10g Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie Medaliony rybne 90g <ul style="list-style-type: none"> Filet rybny (morszczuk) 90g Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> Kapusta kiszona 80g Marchew 20g Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, jaja		Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządził	Zatwierdził
Łukasz Zawidzki	Łukasz Zawidzki