



PONIEDZIAŁEK 02.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna z cytryną	Jabłko	Zupa ziemniaczana Makaron z sosem bolognese (danie pieczone)	Jogurt z granolą
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Herbata czarna z cytryną 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa jarzynowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 150ml • Ziemniaki 40g • Marchew 20g • Pietruszka 20g • Seler 20g • Przyprawy: sól, pieprz, majeranek Sos bolognese 180g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso mielone 80g • Cebula 20g • Koncentrat pomidorowy 20g • Bulion warzywny 60 ml • Przyprawy : sól, pieprz ,bazylia ,oregano Makaron 100g	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Granola 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Gluten, mleko

WTOREK 03.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Płatki owsiane z mlekiem Bulka z pastą z kurczaka z papryką, herbata owocowa	Herbatniki z dżemem owocowym	Zupa ogórkowa Kotlet Kargul z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie pieczone)	Kisiel owocowy
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki owsiane 12g Bulka z pastą z kurczaka i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Bulka kajzerka 1 szt. • Papryka 20g • Masło 5 g Pasta z kurczaka <ul style="list-style-type: none"> • Kurczak 20g • Majonez 5g • Ketchup 5g Herbata owocowa 200ml	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Herbatniki 6 szt. • Dżem owocowy 20g 	Podrosolek z kaszą manną 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 140ml • Ziemniaki 30g • Marchew 20g • Pietruszka 10g • Seler 10g • Ogórki kiszzone 30g • Por 10g • Przyprawy – sól, pieprz, ziele ang., liść laurowy , czosnek Kotlet Kargul 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet z kurczaka 50g • Jaja 10g • Papryka 10g • Mąka 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta biała 75g • Marchew 15g • Kukurydza 5g • Przyprawy sól cukier, pieprz • Majonez 5 g 	Kisiel owocowy 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten	Gluten, mleko, jaja, seler	

ŚRODA 04.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z kielbasą krakowską i ogórkiem, herbata czarna	Kasza manna na mleku z cynamonem	Rosół z makaronem Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka (danie smażone)	Banan
Skład surowcowy	Kanapki z kielbasą krakowską i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Kiełbasa krakowska 20 g Ogórek 20g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Kasza manna na mleku z cynamonem <ul style="list-style-type: none"> Kasza manna na mleku 100g Cynamon 2g 	Rosół z makaronem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Makaron 40g Marchew 20g Pietruszka 20g Seler 20g Przyprawy – sól, pieprz Kotlet schabowy 80g <ul style="list-style-type: none"> Schab b/k 60g Bułka tarta 10g Jaja 10g Przyprawy: sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> Ogórek kiszony 70g Marchew 20g Cebula 10g 	Banan 1szt
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, seler, jaja	

CZWARTEK 05.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z szynką konserwową i pomidorem, kakao	Kisiel owocowy	Zupa pomidorowa z makaronem Kurczak w sosie słodko kwaśnym (danie duszone)	Ciasto drożdżowe
Skład surowcowy	Kanapki z szynką konserwową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka konserwowa 20g Pomidor 20g Masło 5 g Kakao 200ml	Kisiel owocowy 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 Kurczak w sosie słodko kwaśnym 180 g <ul style="list-style-type: none"> Pośrednica drobiowa 80g Cebula 20g Papryka 10g Groszek 10g Kukurydza 10g Ogórek konserwowy 10g Bulion warzywny 30g Koncentrat pomidorowy 10g Mąka ziemniaczana 5g Sól, pieprz Ryż 100g	Ciasto drożdżowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten

PIĄTEK 06.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką, herbata owocowa	Bułka maślana z powidłami śliwkowymi	Zupa kalafiorowa Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kapusty kiszzonej (danie pieczone)	Budyń śmietankowy
Skład surowcowy	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Rzodkiewka 20g Pasta twarogowa 35 g <ul style="list-style-type: none"> Ser twarogowy 25 g Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Bułka maślana z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none"> Bułka maślana ½ szt. Powidła śliwkowe 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 Paluszki rybne 80g <ul style="list-style-type: none"> Filet rybny (mintaj) 60g Jaja 10g Bułka tarta 10g Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> Kapusta kiszona 80g Marchew 20g Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie 	Budyń śmietankowy 100 g <ul style="list-style-type: none"> Mleko 90ml budyń 10g Cukier opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, jaja, seler	Mleko, budyń

OPORÓWKO ŻŁOBEK
JADŁOSPIS 09-13.09.2024



PONIEDZIAŁEK 09.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z szynką drobiową i papryką, herbata czarna	Jabłko	Barszcz ukraiński Gzik z cebulką i ziemniakami (danie gotowane)	Biszkopty z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i papryką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka drobiowa 20g Papryka 20g Masło 5g Herbata czarna 200ml	Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion warzywny 150ml Fasola 20g Buraki 30g Marchewka 10g Seler 10g Pietruszka 10g Natka pietruszki 2g Mąka pszenna 2g Sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Gzik z cebulką 80g <ul style="list-style-type: none"> Twaróg 60g Cebula 10g Śmietanka 10g Przyprawy :sól ,pieprz Ziemniaki 100g	Biszkopty z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Biszkopty 3 szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, seler, mleko	Gluten, mleko

WTOREK 10.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z żółtym serem i pomidorem, herbata czarna z cytryną	Galaretka owocowa	Zupa owocowa Gulasz wieprzowy z warzywami i kaszą (danie duszone)	Salatka jarzynowa
Skład surowcowy	Kanapki z żółtym serem i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Ser żółty 20 g • Pomidor 20g • Masło 5 g Herbata czarna z cytryną 200ml	Galaretka owocowa 100 g	Zupa owocowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 40g • Mieszanka owocowa 80g • Woda 150 ml • Skrobia ziemniaczana 5g • Cukier Gulasz wieprzowy z warzywami 180 gr <ul style="list-style-type: none"> • Mięso 80g • Ogórek kiszony 20g • Papryka 20 g • 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
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Mleko, jaja, seler

ŚRODA 11.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna	Kisiel owocowy	Zupa neapolitańska Naleśniki z dżemem (danie smażone)	Frytki marchwiowe
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Kisiel owocowy 100g	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 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 	Frytki marchwiowe <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 100g • Olej – opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, jaja	

CZWARTEK 12.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym, kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna	Banan	Podrosolek z kaszą mąną Kotlety pożarskie z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie pieczone)	Biszkopt z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kasza manna na mleku <ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku 200ml • Sok owocowy 10ml Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Szynka konserwowa 20g • Ogórek 20g • Masło 5g Herbata czarna 200ml	Banan 1 szt.	Podrosolek z kaszą 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 Kotlety pożarskie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe 60g • Bułka pszenna namoczona 15g • Jaja 5g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z białej kapusty 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta biała 80g • Marchew 20g • Sól, cukier, pieprz, cytrynka, olej 	Biszkopt z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Biszkopty 3 szt • Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	

PIĄTEK 13.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem, herbata czarna z cytryną	Bułka maślana z dżemem	Zupa jarzynowa Ryba w jarzynach z ziemniakami w jarzynach z ziemniakami (danie pieczone)	Budyń waniliowy
Skład surowcowy	Kanapki z pastą jajeczną i szczypiorkiem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane - 3 połówki • Szczypiorek 10g Pasta jajeczna <ul style="list-style-type: none"> • Jaja 25g • Majonez 5g Herbata z cytryną 200ml	Bułka maślana z dżemem <ul style="list-style-type: none"> • Bułka maślana ½szt • Dżem owocowy 20g 	Zupa jarzynowa 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 150ml • Fasolka szparagowa 20g • Ziemniaki 20g • Marchewka 20g • Seler 20g • Pietruszka 20g • Przyprawy: sól, pieprz Ryba w jarzynach 180g <ul style="list-style-type: none"> • Ryba (mintaj) 80g • Marchew 25g • Por 25g • Seler 25g • Pulpa pomidorowa 25g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g	Budyń waniliowy <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 90ml • Budyń 10g • Cukier opcjonalnie
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten	Seler	Mleko, gluten



PONIEDZIAŁEK 16.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki kukurydziane Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi	Kapuśniak Makaron z kurczakiem i szpinakiem (danie duszone)	Pizzerka mini
Skład surowcowy	Płatki kukurydziane z mlekiem • Mleko 200ml • Płatki kukurydziane 12g Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Szynka konserwowa 20g • Ogórek 10g • Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi • Wafle ryżowe 3 szt. • Powidła śliwkowe 20g	Kapuśniak 250 ml • Bulion 180 g • Kapusta kiszona 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Mąka 5g • Przyprawy : sól ,pieprz Makaron z kurczakiem i szpinakiem • Makaron 100g • Kurczak 80g • Szpinak 70g • Cebula 20g • Śmietana 20g • Przyprawy: sól, pieprz, czosnek	Pizzerka ½ szt
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten mleko, seler	Gluten, mleko, jaja

WTOREK 17.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym, herbata czarna z cytryną	Jabłko	Zupa zacierkowa Jajko w sosie koperkowym z ziemniakami i gotowaną marchewką (danie gotowane)	Ciasto marchewkowe
Skład surowcowy	Kanapki z pasztetem i ogórkiem kiszonym • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Pasztet 20 g • Ogórek kiszony 20g • Masło 5 g Herbata z cytryną 200ml	Jabłko 1 szt.	Zupa zacierkowa 250 ml • 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 Jajko 60 g Sos koperkowy • Koperek 5g • Bulion 60g • Śmietanka 20g • Mąka 5g • Przyprawy : sól,pieprz, czosnek	Ciasto marchewkowe 100g

Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, mleko, jaja, seler	Gluten, mleko
-----------------	---------------	--	----------------------------	---------------

ŚRODA 18.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Bulka z szynką drobiową i pomidorem, herbata owocowa	Kisiel owocowy	Barszcz czerwony z makaronem Połędwiczka drobiowa z ziemniakami i surówką wiosenną (danie smażone)	Jogurt z musli owocowym
Skład surowcowy	Bulka z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Bulka kajzerka 1 szt. • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Kisiel owocowy 100g	Barszcz czerwony z 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion warzywny 160ml • Buraki 50g • Makaron 40g • Przyprawy – sól, pieprz, liść laurowy, majeranek Połędwiczka drobiowa panierowana 80g <ul style="list-style-type: none"> • Połędwiczka drobiowa 60g • Jajo 10g • Bulka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka wiosenna 100g <ul style="list-style-type: none"> • Kapusta biała 50g • Marchew 15g • Ogórek 10g • Pomidor 10g • Papryka 10g • Oliwa z oliwek 5g • Sól, cukier, olej, cytrynka 	Jogurt z musli owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Musli owocowe 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja	Gluten, mleko

CZWARTEK 19.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z kielbasą żywiecką i papryką, herbata czarna	Kasza manna z sokiem owocowym	Zupa kalafiorowa Kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami (danie duszone)	Banan
Skład surowcowy	Kanapki z kielbasą żywiecką i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Kielbasa żywiecka 20 g • Papryka 20g • 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 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 Kotlet mielony 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso mielone 60g • Bulka pszenna 7g • Jaja 7g • Cebula 7g • Przyprawy: sól, pieprz Ziemniaki 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Buraczki gotowane 100 g • Sól, cukier, cytrynka 	Banan 1 szt.

Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, jaja, seler	
PIĄTEK 20.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
	Kanapki z dżemem owocowym, kakao	Jogurt z granolą	Zupa pomidorowa z ryżem Paluszki rybne z ziemniakami i gotowaną marchewką z groszkiem (danie pieczone)	Galaretka owocowa
Skład surowcowy	Kanapki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Dżem owocowy 20 g • Masło 5 g Kakao 200ml	Jogurt z granolą <ul style="list-style-type: none"> • Jogurt naturalny 80g • Granola 20g 	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 Paluszki rybne 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (mintaj) 60g • Jaja 10g • Bułka tarta 10g • Sól, pieprz Ziemniaki 100g Gotowana marchewka z groszkiem 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchewka 50g • Groszek zielony 50g 	Galaretka owocowa 100g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	Mleko



PONIEDZIAŁEK 24.06.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczerek
Posilek	Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna z cytryną	Jabłko	Rosół z ryżem Kurczak w przyprawie Gyros z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka i marchewki (danie pieczone)	Herbatniki z dżemem owocowym
Skład surowcowy	Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Szynka konserwowa 20g Ogórek 20g Masło 5 g Herbata czarna z cytryną 200ml	Jabłko 1 szt.	Rosół z ryżem 250ml <ul style="list-style-type: none"> Bulion mięsny 150ml Ryżem 40g Marchew 20g Pietruszka 20g Seler 20g Przyprawy – sól, pieprz Kurczak Gyros 80g <ul style="list-style-type: none"> Filet drobiowy 80g Przyprawy: gyros, sól, pieprz Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> Ogórek kiszony 70g Marchew 20g Cebula 10g 	Herbatniki z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Herbatniki 6 szt. Dżem owocowy 20g
Alergeny	Gluten, mleko		Seler	Gluten

WTOREK 24.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczerek
Posilek	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką, kakao	Biszkopty z dżemem owocowym	Zupa koperkowa Bitki w ciemnym sosie z ziemniakami i buraczkami (danie duszone)	Ciasto marchewkowe
Skład surowcowy	Kanapki z pastą twarogową i rzodkiewką <ul style="list-style-type: none"> Pieczywo mieszane – 3 połówki Rzodkiewka 20g Pasta twarogowa 35 g <ul style="list-style-type: none"> Ser twarogowy 25 g Masło 5 g Kakao 200ml	Biszkopty z dżemem owocowym <ul style="list-style-type: none"> Biszkopty 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 Bitki w ciemnym sosie 80g <ul style="list-style-type: none"> Schab b/k 65g Cebula 10g Mąka 5g Ziemniaki 100g Buraczki 100g <ul style="list-style-type: none"> Buraczki gotowane 100g Sól, cukier, cytrynka 	Ciasto marchewkowe 100g
Alergeny	Gluten, mleko	Gluten, mleko	Gluten, seler	Gluten

ŚRODA 25.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczerek
		Kanapki z szynką drobiową i pomidorem, herbata czarna	Banan	Barszcz ukraiński Kotlety pożarskie z ziemniakami i surówką z białej kapusty (danie gotowane)
Skład surowcowy	Kanapki z szynką drobiową i pomidorem <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Szynka drobiowa 20g • Pomidor 20g • Masło 5g Herbata czarna 200ml	Banan 1 szt.	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 Kotlety pożarskie 80g <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe 60g • Bułka pszenna 15g • Jaja 5g • Przyprawy: sól, pieprz, Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonego ogórka i marchewki 100g <ul style="list-style-type: none"> • Ogórek kiszony 70g • Marchew 20g • Cebula 10g 	Salatka makaronowa <ul style="list-style-type: none"> • Makaron 60g • Kukurydza 15g • Szynka konserwowa 15g • Majonez 10g
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Gluten, mleko, jaja

CZWARTEK 26.09.2024				
Posilek	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczerek
		Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo, herbata czarna	Kisiel owocowy	Zupa ogórkowa Kurczak w sosie słodko-kwaśnym (danie duszone)
Skład surowcowy	Parówka delikatesowa na gorąco z ketchupem, pieczywo <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 3 połówki • Parówka 1 szt. • Ketchup 5g • Masło 5g Herbata czarna 200ml	Kisiel owocowy 100g	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 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 	Gofry szpinakowe 1 szt. <ul style="list-style-type: none"> • Mąka 30g • Szpinak 15g • Jaja 20g • Mleko 50ml • Dżem 20g

			<ul style="list-style-type: none"> • Koncentrat pomidorowy 10g • Mąka ziemniaczana 5 g • Przyprawy – sól, pieprz Ryż 100g	
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, seler	Gluten, mleko, jaja

PIĄTEK 27.09.2024				
	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Posilek	Płatki owsiane z mlekiem i rodzynekami, kanapki z żółtym serem i papryką, herbata owocowa	Galaretka owocowa	Kapuśniak Ryba panierowana z ziemniakami i gotowanymi warzywami (danie pieczone)	Jabłko
Skład surowcowy	Płatki owsiane z mlekiem <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 200ml • Płatki owsiane 12g • Rodzynki 5g Kanapki z żółtym serem i papryką <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane – 2 połówki • Żółty ser 20 g • Papryka 10g • Masło 5 g Herbata owocowa 200ml	Galaretka owocowa 100g	Kapuśniak 250ml <ul style="list-style-type: none"> • Bulion 180ml • Kapusta kiszona 30g • Marchew 15g • Pietruszka 15g • Seler 10g • Mąka 5g • Przyprawy – sól, cukier, pieprz Ryba 80g <ul style="list-style-type: none"> • Filet rybny (dorsz, mintaj) 50g • Jaja 10g • Bułka tarta 10g • Przyprawy: sól, pieprz Ziemniaki 100g Gotowane warzywa 100g <ul style="list-style-type: none"> • Marchew 40g • Kalafior 30g • Brokuł 30g 	Jabłko 1 szt.
Alergeny	Gluten, mleko		Gluten, jaja, seler	

PONIEDZIAŁEK 30.09.2024

Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Płatki kukurydziane Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem, herbata czarna	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi	Zupa Koperkowa Makaron carbonara z boczkiem i szynką	Pizzerka mini
Płatki kukurydziane z mlekiem <ul style="list-style-type: none">• Mleko 200ml• Płatki kukurydziane 12g Kanapki z szynką konserwową i ogórkiem <ul style="list-style-type: none">• Pieczywo mieszane – 2 połówki• Szynka konserwowa 20g• Ogórek 10g• Masło 5 g Herbata czarna 200ml	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi <ul style="list-style-type: none">• Wafle ryżowe 3 szt.• Powidła śliwkowe 20g	Zupa Koperkowa 250ml <ul style="list-style-type: none">• Bulion 180ml• Ziemniaki 20g• Marchew 15g• Pietruszka 15g• Seler 10g• Koperek 10g Przyprawy – sól, cukier, pieprz Makaron Carbonara z boczkiem i szynką 100g <ul style="list-style-type: none">• Szynka konserwowa 50g• Boczek 30 g• Jajo 1 szt• Śmietanka 15 g• Olej 5g• Sól, pieprz , czosnek , bazylia Makaron 100g	Pizzerka ½ szt

Pytania i uwagi proszę kierować pod nr . tel . 506167208

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządził	Zatwierdził
Anna Stelmaszczyk	Łukasz Zawidzki