

01.02. 2021r	P O N I E D Z I A Ł E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
		<i>Bułka wieloziarnista z masłem, serek ziarnisty z ogórkiem, rzodkiewką papryką, szczypiorkiem, herbata z cytryną i miodem, pomarańcza</i>	Bułka wieloziarnista (mąka <b>pszenna</b> typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka ziarnista); <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); Serek :( <b> ser twarogowy ziarnisty( z mleka)</b> , śmietanka ( <b>z mleka</b> ), sól); ogórek, rzodkiewka, papryka, szczypiorek; <u>HERBATA CZARNA Z MIODEM I CYTRYNĄ</u> : ( Woda, herbata czarna , cytryna, miód wielokwiatowy); pomarańcza
		<b>OBIAD</b>	
		<i>Zupa pieczarkowa z makaronem, kotlet mielony z pieca, ziemniaki surówka z marchewki i jabłka, kompot owocowy, woda z limonką</i>	<u>ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM</u> : ( Woda, <b>makaron z pszenicy durum</b> , marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , pieczarki, <b>masło klarowane</b> , <b>ŚMIETANA 18%</b> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna) zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść lauowy); <u>KOTLET MIELONY Z PIECA</u> : ( Mięso wieprzowe, cebula, <b>jaja</b> , sól, pieprz, papryka ostra, bułka tarta ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , drożdże, <b>mąka żytnia</b> , sól, skrobia ziemniaczana , <b>gluten</b> ), olej rzepakowy); ziemniaki; surówka: marchewka, jabłko; <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda , limonka
		<b>PODWIECZOREK</b>	
<i>Zielone Smoothie, muffinki biszkoptowe</i>	Zielone smoothie: ( jarmuż, kiwi, banan, pomarańcza, jabłko, sok pomarańczowy 100%, miód naturalny wielokwiatowy); <u>Muffinki biszkoptowe</u> : ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, <b>jaja</b> , cukier, proszek do pieczenia, zmielona laska wanilii, olej rzepakowy)		
02.02. 2021r	W T O R E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
		<i>Chleb razowy, masło, szpinak, kiełbasa wiejska, pomidor, papryk kolorowa, szczypiorek, żółty ser, herbata z cytryną i miodem naturalnym, melon</i>	<u>Chleb razowy</u> ( mąka <b>pszenna</b> typu 750, mąka <b>żytnia</b> typu 720, woda, sól, drożdże); <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); <u>KIEŁBASA WIEJSKA</u> : ( Na 100g wyrobu min. 102g mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego, w jadalnej ostonce, długość ok. 30-35 cm skład:(mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, czosnek, pieprz, cukier, ekstraty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku), szpinak, pomidor, papryka kolorowa, szczypiorek; <u>SER ŻÓŁTY (mleko pasteryzowane</u> , sól, chlorek wapnia, azotan potasu, podpuszczka, <b>kultury bakterii mlekowych</b> , barwnik annato); <u>HERBATA CZARNA Z MIODEM I CYTRYNĄ</u> : ( Woda, herbata czarna , cytryna, miód wielokwiatowy); melon
		<b>OBIAD</b>	
		<i>Kapuśniak wiosenny z ziemniakami, Makaron z koktajlem truskawkowym, kompot owocowy, woda z limonką</i>	<u>KAPUŚNIAK WIOSENNY Z ZIEMNIAKAMI</u> : ( Woda, ziemniaki, kapusta biała, pomidory, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , <b>masło klarowane</b> , zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść lauowy); <u>ŚMIETANA 18%</u> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna), <b>makaron z pszenicy durum</b> , <u>Koktajl truskawkowy</u> :( truskawki, Jogurt naturalny: ( <b>mleko</b> , <b>mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)) <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda , limonka
		<b>PODWIECZOREK</b>	
<i>Bułka weka z masłem, jajkiem, rzodkiewka i szczypiorkiem, kawa inka na mleku,</i>	<u>BUŁKA WEKA</u> : ( <b>mąka pszenna</b> bułkowa typ 500 , woda, drożdże, cukier, sól), <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); <b>jajko</b> ; rzodkiewka, szczypiorek, <u>KAWA INKA</u> : ( <b>mleko</b> pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód wielokwiatowy)); mandarynka		

	<i>mandarynka</i>	
03.02. 2021r.	<b>ŚNIADANIE</b>	
Ś R O D A	<i>Chleb słonecznikowy, pasta rybno- serowa, ogórek kiszony, papryka kolorowa, kiełki, koperek, herbata owocowa z miodem, jabłko</i>	Chleb słonecznikowy(woda, mąka żytnia typu 2000, mąka żytnia typu 720, mąka pszenna 750, woda, sól, drożdże, ziarna w zmiennej ilości); Pasta rybno- serowa:(SER twarogowy półtłusty: ( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej). (Filety z makreli 60%, olej rzepakowy, sól. Może zawierać: gluten, gorczycę, mleko, jaja, soję); OGÓREK KISZONY: (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu); papryka kolorowa, kiełki, koperek; Herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłka 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka z pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), miód naturalny wielokwiatowy); jabłko
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa z soczewicy z ziemniakami i wiejską kiełbasą, kurczak z ryżem po meksykańsku, mix sałat z ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi z sosem winegret, napój jabłkowo-miętowy</i>	ZUPA Z SOCZEWICY Z ZIEMNIAKAMI I WIEJSKĄ KIEŁBASĄ: (woda, ziemniaki, marchew, soczewica, kiełbasa (Na 100g wyrobu min. 102g mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego, w jadalnej ostonce, długość ok. 30-35 cm skład:(mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, czosnek, pieprz, cukier, ekstrakty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku), pietruszka, por, seler, cebula, czosnek świeży, masło klarowane, koper, zielona pietruszka, sól, pieprz, oregano, bazylia, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy); KURCZAK Z RYŻEM PO MEKSYKAŃSKU:( filet drobiowy, mieszanka warzyw typ meksykański: (czerwona fasola, kukurydza, papryka, groch zielony, cebula, marchewka, fasola szparagowa), sól, pieprz, oregano, tymianek, czosnek mielony, sok pomidorowy 100%), sałata mix ( roszonek, sałata lodowa, rukola, ogórek , pomidorki koktajlowe, sos winegret( woda, oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, czosnek)); napój : (woda, mięta, sok jabłkowy 100%)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>Deser malinowo -waniliowy z wiórkami czekolady i biszkoptami, gruszka</i>	DERER: ( mus malinowy, Serek waniliowy DAREK ( serek twarogowy, śmietanka, cukier, koncentrat z marchwi z krokosza barwierskiego, naturalny aromat waniliowy); CEKOLADA GORZKA: ( miazga kakaowa, kakao, tłuszcz kakaowy, cukier, wanilia naturalna); BISZKOPTY: (mąka pszenna typ 650, jaja świeże, cukier biały, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu - substancja spulchniająca); gruszka
04.02. 2021r	<b>ŚNIADANIE</b>	
C Z W A R	<i>Stół szwedzki przygotowany przez dzieci ( pieczywo, masło, pasta z sera białego ze szczypiorkiem, szynka zapiekana, ser żółty, pomidor, sałata/ szpinak, ogórek, dżem brzoskwińowy) kakao, herbata z cytryną, imbirem i miodem wielokwiatowym, winogrono</i>	Chleb pszenny ( mąka pszenna typ750 , mąka żytnia 720 , woda , , sól, drożdże); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik β-karoten), pasta z sera białego (ser twarogowy półtłusty (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), Jogurt naturalny:( mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, żywe kultury bakterii), szczypiorek); SER ŻÓŁTY : ( mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia, azotan potasu, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik annato.), Szynka zapiekana( Szynka wieprzowa, sól pieprz, oregano, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy), pomidor, sałata / szpinak, ogórek świeży; Dżem (brzoskwinie( 100 g owoców brzoskwiń użyto do wyprodukowania 100 g produktu, cukry pochodzące z owoców zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego , substancja żelująca – pektyny); kakao:(mleko pasteryzowane 2%, kakao naturalne 100%); HERBATA CZARNA Z MIODEM I CYTRYNĄ: ( Woda, herbata czarna , cytryna, imbir, miód wielokwiatowy);winogrono

T E K	<b>OBIAD</b>	
	<i>Barszcz ukraiński z jajkiem pierogi ruskie z masłem, surówka marchewka z żurawiną, kompot owocowy, woda z limonką</i>	<u>BARSZCZ UKRAIŃSKI Z JAJKIEM:</u> ( Woda, ziemniaki, groch biały, buraki ćwikłowe, <b>jaja</b> , <b>ŚMIETANA 18%: śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna.)marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , pomidory, <b>masło klarowane</b> , zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść lauowy); <u>PIEROGI RUSKIE Z MASŁEM:</u> ( ziemniaki, <b>SER twarogowy półtusty</b> ; ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ), , <b>mąka pszenna typ 500</b> , <b>mąka żytnia pełnoziarnista</b> , <b>mąka orkiszowa tortowa</b> , cebula, <b>masło klarowane 99,8%</b> , <b>jaja</b> , sól, woda); surówka ( marchewka, żurawina, <u>Jogurt naturalny:</u> ( <b>mleko</b> , <b>mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)); <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA:</u> owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, limonka
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>Kisiel ananasowo- truskawkowy, wafle ryżowe, banan</i>	Kisiel: ( <u>ANANAS w SYROPIE</u> : ( ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), truskawki, mąka ziemniaczana); wafle ryżowe: ( ryż brązowy, ziarna słonecznika, sól); banan
05.02. 2021r.  P I A T E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Zupa mleczna – owsianka z bakaliami, bułka grahamka z masłem i miodem naturalnym herbata z cytryną, gruszka</i>	<u>ZUPA MLECZNA:</u> ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , <b>płatki owsiane</b> , wiórki kokosowe, rodzynki, suszone śliwki, ); <u>BUŁKA GRAHAMKA:</u> ( mąka <b>pszenna</b> typ 1850 i 550 , woda, sól, drożdże, cukier), <u>Maśło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); miód naturalny wielokwiatowy; <u>HERBATA CZARNA Z MIODEM I CYTRYNĄ:</u> ( Woda, herbata czarna , cytryna, miód wielokwiatowy) gruszka
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa krupnik kaszą jęczmienną i mini marchewką, Ryba w panierce z pieca, frytki , surówka wielowarzynna, sok pomarańczowy, woda mineralna z limonką</i>	<u>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i mini marchewką:</u> ( woda, marchew, marchewki mini, pietruszka, por, <b>seler</b> , kasza <b>jęczmienna</b> , <b>masło klarowane 98%</b> , sól, pieprz, cząber, koper suszony, lubczyk, bazylia, zielona pietruszka, koper); Ryba w panierce:(Ryba Miruna (filet rybny, <b>jajka</b> , sól, pieprz, bułka tarta: bułka(mąka <b>pszenna</b> typ550, mąka graham, drożdże, cukier, sól, woda), olej rzepakowy), frytki ziemniaczane ( ziemniaki , olej rzepakowy 100%); surówka : ( kapusta biała, marchew, cebula, ogórek, papryka kolorowa, szczypiorek, koperek, jabłko, <u>sos winegret</u> ( woda, oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, czosnek)); sok pomarańczowy 100 %, woda mineralna z limonką
<b>PODWIECZOREK</b>		
	<i>Jogurt owocowy, pałka kukurydziana, kiwi</i>	<u>Jogurt owocowy</u> BIO :(mleko pasteryzowane Bio, truskawki / jagody/brzoskwinie15% Bio, cukier trzcinowy Bio, <b>śmietanka</b> pasteryzowana Bio, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis, Zawiera : <b>Mleko</b> ); <u>Pałka kukurydziana:</u> grys kukurydziany, olej rzepakowy; kiwi

**ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ**

**UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie.**