

DATA	POSILEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
07.12. 2020r.  P O N I E D Z I A Ł E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb razowy, masło, ser żółty, wiejska kiełbasa, szpinak, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, kawa na mleku, kiwi</i>	Chleb razowy( 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); <b>ser żółty (mleko pasteryzowane</b> , sól, chlorek wapnia, azotan potasu, podpuszczka, <b>kultury bakterii mlekowych</b> , barwnik annato), <u>KIEŁBASA WIEJSKA</u> : Na 100g wyrobu min. 102g mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego, w jadalnej osłonce, długość ok. 30-35 cm skład:(mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, czosnek, pieprz, cukier, ekstraty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku ), szpinak, pomidor, rzodkiewki, <u>KAWA INKA</u> : ( <b>mleko</b> pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód wielokwiatowy), kiwi
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa zalewajka z ziemniakami i jajkiem, racuchy drożdżowe z jabłkiem i musem truskawkowym, kompot wieloowocowy</i>	<u>ZALEWAJKA Z ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM</u> : ( Woda, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, cebula, barszcz biały(woda, mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> , czosnek), <b>jaja</b> , <b>ŚMIETANA 18%</b> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna.), <b>mąka żytnia</b> , chrzan tarty, czosnek, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy) <u>RACUCHY DROŻDŻOWE Z MUSEM MALINOWYM</u> : (racuchy ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka jaglana, mąka gryczana, olej rzepakowy, zmielona laska wanilii, <b>mleko pasteryzowane 3,2%</b> , drożdże, cukier, jabłka); mus: truskawki); <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)
<b>PODWIECZOREK</b>		
	<i>Bułka weka z masłem , surówka marchewka z jabłkiem ,KAKI</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); surówka: Marchew, jabłko; owoc KAKI
08.12. 2020r.  W T O R E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb pszenny, jajecznicza na maśle ze szczypiorkiem, sałatka z pomidorów i cebulki, kakao, winogrono</i>	Chleb pszenny ( <b>mąka pszenna typ750</b> , mąka <b>żytnia 720</b> , woda, , sól, drożdże); <u>jajecznicza: jaja</u> , <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten), szczypiorek); sałatka: pomidory, cebulka, <u>kakao</u> : ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , kakao naturalne 100%); winogrono
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa ogórkowa, pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie warzywnym, kasza gryczana, surówka mix sałat z ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi z sosem winegret, napój pomarańczowy, woda z limonką</i>	<u>ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI</u> : ( woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , ogórki kiszane (ogórki, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), <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 laurowy); Mięso wieprzowe- polędwiczka, <u>SOS WARZYWNY</u> : ( papryka kolorowa, pomidory, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , woda, siemię lniane, cebula, czosnek, masło klarowane, sól, pieprz czarny, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy, zielona pietruszka); kasza gryczana; surówka: sałata, rukola, lodowa, ogórek, pomidory koktajlowe, sos winegret( woda, oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, czosnek)); napój: woda, sok pomarańczowy 100%, woda, limonka
<b>PODWIECZOREK</b>		
	<i>Domowy budyń czekoladowy, pałka kukurydziana, gruszka</i>	<u>BUDYŃ CZEKOLADOWY</u> : <b>Mleko pasteryzowane 2%</b> , <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka ziemniaczana, kakao naturalne, <b>masło 82%</b> , <b>żółtko jaja kurzego</b> , cukier, cukier z wanilią (cukier, zmielona laska wanilii); <u>Pałka kukurydziana</u> : grys kukurydziany, olej rzepakowy; gruszka

09.12. 2020r.  Ś R O D A	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb żytni, masło, pieczony filet drobiowy w ziołach, szpinak, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, kakao, jabłko</i>	Chleb żytni - (mąka żytnia typ 500 i 720, mąka pszenna typ 750, woda, drożdże, sól, płatki ziemniaczane, mak do dekoracji); Masło 82%: ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten), <b>filet drobiowy w ziołach</b> ; mięso drobiowe- filet z indyka, olej słonecznikowy, sól, pieprz, czosnek granulowany, majeranek, rozmaryn, papryka ostra mielona, papryka słodka mielona), szpinak, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek; <b>KAKAO</b> : ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , <b>kakao</b> ), miód naturalny wielokwiatowy), jabłko
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Barszcz ukraiński, Kluski śląskie z sosem pieczarkowym , warzywa gotowane na parze, sok jabłkowy</i>	<b>BARSZCZ UKRAIŃSKI Z JAJKIEM</b> : ( Woda, ziemniaki, groch biały, buraki ćwikłowe, <b>jaja</b> , <b>ŚMIETANA 18%</b> : <b>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 laurowy) <b>KLUSKI ŚLĄSKIE</b> : (ziemniaki, mąka ziemniaczana, <b>jaja</b> , woda, sól, <b>masło klarowane</b> ); <b>SOS PIECZARKOWY</b> : (pieczarki, woda, cebula, <b>śmietana 18%</b> ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna), siemię lniane, <b>masło klarowane</b> , zielona pietruszka, sól, pieprz biały mielony, rozmaryn, cząber, suszona marchew, suszona, pietruszka); Sok jabłkowy 100%
<b>PODWIECZOREK</b>		
<i>Bułka weka z masłem orzechowym, mleko, mandarynka</i>	<b>BUŁKA WEKA</b> (mąka <b>pszenna</b> typ 500, woda, drożdże, sól, cukier, olej roślinny . Ciasto poddane fermentacji wielofazowej, bez konserwantów i polepszaczy); masło orzechowe : (100% orzechy arachidowe prażone, miód naturalny wielokwiatowy); <b>mleko 2%</b> ; mandarynka	
10.12 2020r.  C Z W A R T E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb słonecznikowy, pasztet z pieczonego kurczaka i warzyw, ogórek kiszony, kolorowa papryka, kiełki, szczypiorek, kawa inka na mleku, winogrono</i>	Chleb słonecznikowy(woda, mąka <b>żytnia</b> typu 2000, mąka <b>żytnia typu</b> 720, mąka <b>pszenna</b> 750, woda, sól, drożdże, ziarna w zmiennej ilości); <b>PASZTET Z KURCZAKA PIECZONEGO I WARZYW</b> : ( mięso drobiowe, marchew, pietruszka, papryka kolorowa, por, <b>seler</b> , cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka słodka mielona, papryka ostra, czosnek niedźwiedzi, bazylija, olej rzepakowy); <b>OGÓREK KISZONY</b> : (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu); papryka kolorowa, kiełki, szczypiorek, <b>KAWA INKA</b> : ( <b>mleko</b> pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód wielokwiatowy), winogrono
	<b>OBIAD</b>	
<i>Zupa pomidorowa z makaronem, Pieczone kotleciki rybne, ziemniaki 1. surówka z selera i jabłka, 2. surówka z kiszzonego ogórka z pomidorami i cebulką zieloną , kompot owocowy</i>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> : woda, marchew, pietruszka, pomidory, <b>ŚMIETANA 18%</b> : <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna), por, <b>seler</b> , <b>seler naciowy</b> , cebula, czosnek świeży, <b>masło klarowane</b> , zielona, pietruszka, koper, sól, pieprz, bazylija, papryka słodka, koper suszony, rozmaryn,; makaron świderki :mąka <b>pszenna</b> somelina(100%), może zawierać <b>jaja</b> ); Kotleciki rybne: : ( <b>filet z miruny</b> , <b>jaja</b> , <b>mąka pszenna typ 500</b> , <b>bułka tarta (mąka pszenna typ 550 (64%)</b> , woda, mieszanka do bułek ( <b>mąka sojowa</b> , glukoza, regulator kwasowości, olej rzepakowy), drożdże, sól), sól, pieprz cytrynowy, papryka ostra, olej rzepakowy); surówka: (seler, jabłko, <b>Jogurt naturalny</b> :( <b>mleko</b> , <b>mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii); surówka: ( <b>OGÓREK KISZONY</b> : (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu); pomidor, szczypiorek) <b>kompot owocowy</b> (woda, <b>MIESZANKA KOMPOTOWA</b> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)	

	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>Kisiel ananasowy do picia, ciasto biszkoptowe z wiśniami</i>	Kisiel ananasowy; ( woda, <b>ananas w syropie</b> : (ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy); mąka ziemniaczana); ciasto biszkoptowe z wiśniami:( <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, <b>jaja</b> , cukier, proszek do pieczenia, zmielona laska wanilii, wiśnie)
<b>11.12</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	
<b>2020r.</b>	<i>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi i bakaliami , bułka wieloziarnista ,masło, dżem owocowy, melon</i>	<i>Zupa mleczna</i> (mleko2%, płatki orkiszowe, wiórki kokosowe, rodzynki); <i>Bułka wieloziarnista</i> (mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka ziarnista)masło (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik –bkaroten),; <i>Masło 82%</i> : ( śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik β-karoten); <i>dżem</i> (,100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek, zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca – pektyny), melon
<b>P I Ą T E K</b>	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa grysikowa z kalafiozem, Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym, surówka wielowarzywna z sosem winegret , kompot owocowy, woda z limonką</i>	<b>ZUPA GRYSIKOWA Z KALAFIOREM:</b> woda, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , <b>kasza manna</b> , kalafior, brokuł, cebula, czosnek świeży, koper, zielona pietruszka, <b>masło klarowane</b> , sól, pieprz czarny, liść laurowy, bazylija, ziele angielskie, koper suszony, czosnek granulowany); <b>GOŁĄBKI Z MIĘSEM I RYŻEM W SOSIE POMIDOROWYM:</b> kapusta biała, ryż biały długoziarnisty, mięso wieprzowe, cebula, czosnek, sól, pieprz , sos (woda, pomidory, <b>ŚMIETANA 18%</b> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna),ciasto , cebula, czosnek, sól, pieprz, bazylija, rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy, <b>mąka pszenna typ 500</b> ); <i>kompot owocowy</i> (woda, <b>MIESZANKA KOMPOTOWA:</b> owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, limonka
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>Mus owocowy w tubce, wafle ryżowe, banan</i>	Mus owocowy w tubce: (przeciery z: bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%)); wafle ryżowe: ( ryż brązowy, ziarna słonecznika, sól); banan

**ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ**

**UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie**

