

| DATA   | POSIŁEK   | WYKAZ SKŁADNIKÓW   |
|--|---|--|
| 15.02.<br>2021r.<br><br>P<br>O<br>N<br>I<br>E<br>D<br>Z<br>I<br>A<br>Ł<br>E<br>K | <b>ŚNIADANIE</b>  |  |
|  | <i>Bułka grahamka, masło, szpinak, ser żółty, szynka wieprzowa, pomidor, papryka kolorowa, szczypiorek, herbata czarna z cytryną i miodem naturalnym, jabłko</i>  | <u>BUŁKA GRAHAMKA</u> : ( mąka <b>pszenna</b> typ 1850 i 550 , woda, sól, drożdże, cukier), <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten), szpinak, <u>SER ŻÓŁTY (mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia, azotan potasu, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik annato)</u> , Szynka (mięso-szynka wieprzowa, sól pieprz, oregano, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy); pomidor, papryka kolorowa, szczypiorek, <u>HERBATA CZARNA Z CYTRYNĄ IMBIREM I MIODEM</u> : ( Woda, herbata czarna , cytryna, imbir, miód wielokwiatowy), jabłko   |
|  | <b>OBIAD</b>  |  |
|  | <i>Zupa pomidorowa z ryżem, wątróbka drobiowa z cebulką, ziemniaki, surówka z selera i jabłka z jogurtem naturalnym, kompot owocowy, woda z cytryną</i>   | <u>ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM</u> : ( woda, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy 30%, ryż, <b>ŚMIETANA 18%</b> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna).por, <b>seler</b> , cebula, czosnek świeży, <b>masło klarowane</b> , zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, bazylija, papryka słodka, koper) ; <u>WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ</u> : ( wątróbka drobiowa, cebula, <b>mąka pszenna typ 500</b> , olej rzepakowy, woda, sól, pieprz czarny, papryka ostra, koper suszony, lubczyk); ziemniaki; surówka: ( <b>seler</b> , jabłko, <u>Jogurt naturalny</u> :( <b>mleko, 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, cytryna |
|  | <b>PODWIECZOREK</b>   |  |
| <i>Koktajl truskawkowy, ciasto marchewkowe, kiwi</i>                             | <u>Koktajl truskawkowy</u> :( truskawki, Jogurt naturalny: ( <b>mleko, mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)); <u>CIASTO MARCHEWKOWE</u> : ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , olej rzepakowy, sok jabłkowy, marchew, cynamon, cukier, soda, proszek do pieczenia); kiwi |  |
| 16.02.<br>2021r.<br><br>W<br>T<br>O<br>R<br>E<br>K                               | <b>ŚNIADANIE</b>  |  |
|  | <i>Chleb słonecznikowy, pasta z sera białego i kielbasy wiejskiej, ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku, melon</i>  | <u>Chleb słonecznikowy</u> (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); <u>PASTA Z SERA I KIEŁBASY</u> : ( <u>SER twarogowy półtłusty</u> ; ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ), <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, ekstrakty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku ), <u>Jogurt naturalny</u> :( <b>mleko, mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)); <u>kakao</u> : ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , kakao naturalne 100%) , melon  |
|  | <b>OBIAD</b>  |  |
|  | <i>Zupa porowa z makaronem kuleczki, Pieczone polędwiczki w kolorowej papryce, ziemniaki, surówka: marchewka z żurawiną, kompot owocowy, woda z cytryną</i>   | <u>ZUPA POROWA z lanymi kluseczkami</u> : (woda, por, marchew, pietruszka, <b>seler, seler naciowy, ŚMIETANA 18%</b> : <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna.), pietruszka zielona, koper, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka ostra, rozmaryn, cząber, Kluski lane ( <b>mąka pszenna typ 500, jaja</b> , woda , sól), Mięso wieprzowe-polędwiczka, <u>SOS PAPRYKOWO-POMIDOROWY</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); ziemniaki; surówka ( marchewka, żurawina ), <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna     |
|  | <b>PODWIECZOREK</b>   |  |
| <i>Jogurt owocowy BIO, pałka kukurydziana</i>                                    | <u>Jogurt owocowy BIO</u> :(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> ); Pałka                              |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | kukurydziana: grys kukurydziany, olej rzepakowy  |
| 17.02.<br>2021r.   | <b>ŚNIADANIE</b>   |  |
|  | <i>Chleb razowy, pasztet wegański z ciecierzycy, ogórek kiszony, rzodkiewka, kietki, kawa inka na mleku, banan</i>   | Chleb razowy( mąka <b>pszenna</b> typu 750, mąka <b>żytnia typu</b> 720, woda, sól, drożdże); <u>Pasztet z ciecierzycy</u> : (ciecierzyca gotowana 37,6%, olej rzepakowy, seler, cebula, marchew, woda, pietruszka, błonnik (bambusowy, grochowy), aromaty naturalne, sól morską, przyprawy, ekstrakty przypraw, kurkuma. Produkt może zawierać: <b>soję, gorczyca, sezam</b> ); <u>OGÓREK KISZONY</u> : (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), rzodkiewka, kietki, <u>KAWA INKA</u> : ( <b>mleko</b> pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód wielokwiatowy), banan  |
|  | <b>OBIAD</b>   |  |
|  | <i>Zupa brokułowa z ziemniakami, łazanki z kapusta i kiełbasa wiejską kompot wieloowocowy, woda z cytryną</i>  | <u>ZUPA BROKUŁOWA Z ZIEMNIAKAMI</u> : ( woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, por, <b>seler, śmietana 18%</b> : ( <b>śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna)), pietruszka zielona, koper, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka ostra, rozmaryn, cząber); <u>ŁAZANKI</u> : ( <b>makaron z pszenicy durum</b> , kapusta kiszona (kapusta biała, marchew, woda, sól, sorbinian potasu), cebula, sól, pieprz czarny, olej rzepakowy, <u>KIEŁBASA WIEJSKA</u> : Na 100g wyrobu min. 102g mięsa wieprzowego i 5 g mięsa wołowego, w jadalnej ostrości, długość ok. 30-35 cm skład:(mięso wieprzowe, mięso wołowe, sól, czosnek, pieprz, cukier, ekstrakty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku )), <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna |
|  | <b>PODWIECZOREK</b>  |  |
| <i>Budyń jaglany z musem wiśniowym, podplomyki, gruszka</i>  | Budyń jaglany z musem wiśniowym; ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , kasza jaglana), wiśnie ); <u>PODPLOMYKI</u> - (mąka pszenna, tłuszcz roślinny (rzepakowy), mleko odtłuszczone w proszku, emulgator: lecytyna (z rzepaku), substancje spulchniające: wodorowęglan sodu, pirofosforan disodowy), gruszka  |  |
| 18.02.<br>2021r  | <b>ŚNIADANIE</b>   |  |
|  | <i>Zupa mleczna – płatki orkiszowe z bakaliami , bułka wieloziarnista z masłem i serkiem waniliowym, herbata z cytryną, imbirem i miodem wielokwiatowym, winogrono</i>   | <u>ZUPA MLECZNA</u> : ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , <b>płatki owsiane</b> , wiórki kokosowe, rodzyнки, suszone morele, maliny); <u>Chleb słonecznikowy</u> (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); <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); <u>Serek waniliowy DAREK</u> ( serek twarogowy, śmietanka, cukier, koncentrat z marchwi z krokosza barwierskiego, naturalny aromat waniliowy), pieczony ananas ( ananas , cukier trzcinowy, cynamon); , <u>HERBATA CZARNA Z CYTRYNĄ, IMBIREM I MIODEM</u> : ( Woda, herbata czarna , cytryna, imbir, miód wielokwiatowy); winogrono  |
|  | <b>OBIAD</b>   |  |
| <i>Zupa krem z dyni z prażonymi ziarnami słonecznika, kociołek mięsno-warzywny, fasolka szparagowa, kompot owocowy, woda z cytryną</i> | <u>ZUPA KREM Z DYNI Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM</u> : (Woda, dynia pieczona, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> , ziemniaki, cebula, czosnek, prażone ziarna słonecznika, olej rzepakowy, sok z cytryny, sól, pieprz, papryka ostra, pieprz cayenne.); <u>KOCIOŁEK MIĘSNO-WARZYWNY</u> : ( mieszanka warzyw : cukinia 49% ,p (14%) ,cebula (12%) ,bakłażan 7%,koncentrat pomidorowy (6%) ,cukier ,olej słonecznikowy ,sól kwas cytrynowy (e 330) ,bazylią ,pieprz biały, czosnek , por, marchewka, ziemniaki, kalafior, pietruszka, <b>seler</b> , kiełbasa wiejska (mięso wieprzowe 90%, tłuszcz wieprzowy, sól, pieprz czarny mielony, świeży czosnek), filet z indyka, mięso wieprzowe)); fasolka szparagowa; ; <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>PODWIECZOREK</b>   |   |
|  | <i>Pizzerynki z pieczarkami, filetem drobiowym, papryką kolorową, oliwkami, serem mozzarella i domowym ketchupem, herbata owocowa</i>                                     | <b>PIZZERINKI Z FILETEM DROBIOWYM I SEREM ŻÓŁTYM:</b> ciasto ( <b>mąka pszenna typ 500, mleko pasteryzowane 3,2%</b> , drożdże, olej słonecznikowy, sól, drożdże, cukier), farsz (mięso drobiowe, cebula, czosnek, oliwki zielone, sól, pieprz czarny, papryka ostra, olej rzepakowy, <b>ser żółty (mleko pasteryzowane, sól, chlorek wapnia, azotan potasu, podpuszcza, kultury bakterii mlekowych</b> , barwnik annato), pesto (pomidory, świeża papryka, sól, pieprz, czarny, ostra papryka, bazylia, oregano); 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)  |
| <b>19.02<br/>2021r.</b>                | <b>ŚNIADANIE</b>  |   |
| <b>P<br/>I<br/>Ą<br/>T<br/>E<br/>K</b> | <i>Jajecznicza na maśle ze szczypiorkiem, chleb pszenny, masło, sałatka z pomidora i czerwonej cebulki, kawa zbożowa na mleku, pomarańcza</i>                             | Chleb pszenny ( <b>mąka pszenna typ750 , mąka żytnia 720</b> , woda, , sól, drożdże); <u>Maśło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); <b>jaja</b> , szczypiorek, sałatka;( pomidory, czerwona cebulka, szczypiorek); <u>KAWA INKA:</u> ( <b>mleko</b> pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); pomarańcza  |
|  | <b>OBIAD</b>  |   |
|  | <i>Zupa koperkowa z makaronem gwiazdki, mielone kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego z cebulka i papryka kolorową z oliwą, napój jabłkowo- miętowy</i> | <u>ZUPA koperkowa z makaronem:</u> (woda, koperek zielony, marchew, pietruszka, por, <b>seler, seler naciowy, ŚMIETANA 18%: śmietana</b> ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna) zielona pietruszka, sól, pieprz, papryka ostra, bazylia, rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy, <b>makaron z pszenicy durum</b> ); <u>Kotlety rybne:</u> ( <b>filet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, <b>otręby pszenne, bułka tarta (mąka pszenna typ 550 (64%)</b> ), woda, mieszanka do bułek ( <b>mąka sojowa</b> , glukoza, regulator kwasowości, olej rzepakowy), drożdże, sól), <b>płatki migdałowe</b> , sól, pieprz cytrynowy, papryka ostra, olej rzepakowy); ziemniaki; surówka: ( <u>OGÓREK KISZONY:</u> (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu); cebulka czerwona, papryka kolorowa, oliwa z oliwek); napój; (sok jabłkowy 100%, mięta) |
|  | <b>PODWIECZOREK</b>   |   |
|  | <i>Domowy kisiel marchewkowy, chałka drożdżowa wypiekana na miejscu z cynamonową kruszonką, kiwi</i>  | <u>KISIEL DOMOWY MARCHWIOWY:</u> ( woda, sok(przeciery z marchwi, brzoskwiń, jabłek, cukier trzcinowy, kwas cytrynowy, witamina C, aromaty), mąka ziemniaczana, ksylitol); <u>CHAŁKA DROŹDŻOWA Z KRUSZONKĄ CYNAMONOWĄ WYPIEKANA NA MIEJSCU:</u> ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, <b>jaja, masło 82%</b> , wiórki kokosowe, rodzynki, <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , cukier, drożdże);kiwi  |

**ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ CZCIONKĄ**

**UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie**