

DATA	POSILEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
16.11. 2020r. P O N I E D Z I A Ł E K	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb razowy, masło, ser mozzarella, sałata, pomidor, kielki, papryka kolorowa, szczypiorek, kawa na mleku, pomarańcza</i>	<u>Chleb razowy</u> (mąka pszenna typu 750, mąka żytnia typu 720, woda, sól, drożdże); <u>Masło 82%</u> : (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); <u>SER MOZZARELLA</u> : (pasteryzowane mleko krowie, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej (zawierają laktozę z mleka), kwas cytrynowy.); sałata, pomidor, kielki rzodkiewki, papryka kolorowa, szczypiorek; <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy), pomarańcza
	OBIAD	
	<i>Rosół wołowo- drobiowy z makaronem, kociołek warzywny, kompot wieloowocowy</i>	<u>ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM</u> : makaron (mąka z pszenicy zwyczajnej, semolina-mąka z pszenicy durum), rosół (woda, mięso wołowe- antrykot, wołowina, mięso drobiowe - kurczak, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, czosnek, zielona pietruszka, sól, pieprz, kurkuma, ziele angielskie, liść lauowy); <u>KOCIOŁEK MIĘSNO- WARZYWNY</u> : (mieszanka warzyw : cukinia ,papryka, cebula, marchewka, kukurydza, czosnek , por, ziemniaki, kalafior, pietruszka, seler , mięso wołowe, mięso drobiowe); <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)
	PODWIECZOREK	
<i>Pieczone jabłko z miodem i bakaliami</i>	<u>JABŁKO PIECZONE Z MIODEM I BAKALIAMI</u> : (jabłko, miód wielokwiatowy, orzechy włoskie, orzechy laskowe , rodzynki, wiórki kokosowe, cynamon)	
17.11. 2020r. W T O R E K	ŚNIADANIE	
	<i>Bulka graham, pasta rybna z serem , ogórek, papryka kolorowa, koperek, Herbata z cytryną , imbirem i miodem naturalnym</i>	<u>BUŁKA GRAHAMKA</u> : (mąka pszenna typ 1850 i 550, woda, sól, drożdże, cukier); <u>PASTA RYBNA z SEREM</u> : (śledź w oleju (Filety ze śledzia (60%), olej rzepakowy, sól. Może zawierać: gorczycę, gluten, mleko, seler, soję.), ser twarogowy półtłusty (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej.), <u>Jogurt naturalny</u> :(mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii)); ogórek świeży, papryka kolorowa, koperek; <u>HERBATA CZARNA Z CYTRYNĄ IMBIREM I MIODEM</u> : (Woda, herbata czarna , cytryna, imbir, miód wielokwiatowy)
	OBIAD	
<i>Żupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami i kiełbasą wiejską, ryż na mleku z koktajlem truskawkowym, kompot wieloowocowy</i>	<u>ZUPA Z SOCZEWICY Z ZIEMNIAKAMI I WIEJSKA KIEŁBASA</u> : (woda, ziemniaki, marchew, soczewica, kiełbasa (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, ekstrakty przypraw, bez konserwantów i polepszaczy smaku), pietruszka, por, seler , cebula, czosnek świeży, masło klarowane , koper, zielona pietruszka, sól, pieprz, oregano, bazylija, lubczyk, ziele angielskie, liść lauowy); <u>ryż na mleku z koktajlem truskawkowym</u> : (ryż biały, mleko 2% , <u>NAPÓJ KOKOSOWY</u> ; (woda, mleko kokosowe (5,3%) (krem kokosowy, woda), ryż (3,3%), stabilizatory (karagen, guma guar, guma ksantanowa), sól morską, witaminy* (B12, D2), aromaty, * = substancje wzbogacające, Może zawierać : Migdały, Orzechy laskowe,)); <u>Jogurt naturalny</u> :(mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii), truskawki)); <u>kompot owocowy</u> (woda, <u>MIESZANKA KOMPOTOWA</u> : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)	

	PODWIECZOREK	
	<i>Muffinki bananowe , sok owocowy Bobofrut</i>	MUFFINKI BANANOWE: (banany, mąka pszenna typ 500, mąka orkiszowa pełnoziarnista, jaja, Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten), orzechy włoskie , rodzynki, żurawina suszona, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia, soda oczyszczona, zmielona laska wanilii); sok owocowy BOBOFUT(sok jabłkowy (57%), banany (22,8%), marchew (12%), woda, witamina C);
18.11. 2020r.	ŚNIADANIE	
Ś R O D A	<i>Chleb żytni, masło, pieczony schab w ziołach, szpinak, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, kakao, śliwka</i>	Chleb żytni - (mąka żytnia typ 500 i 720, mąka pszenna typ 750, woda, drożdże, sól, płatki ziemniaczane, mak do dekoracji); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten), Schab pieczony w ziołach ; mięso wieprzowe- schab, olej słonecznikowy, sól, pieprz, czosnek granulowany, majeranek, rozmaryn, papryka ostra mielona, papryka słodka mielona), szpinak, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek; KAKAO: (mleko pasteryzowane 2%, kakao), miód naturalny wielokwiatowy), śliwka
	OBIAD	
	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami, racuchy drożdżowe z musem malinowym , napój pomarańczowy</i>	ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI: (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , ogórki kiszane (ogórki, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), masło klarowane, śmietana 18%: (śmietana ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna)), zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść lauowy); RACUCHY DROŻDŻOWE Z MUSEM MALINOWYM: (racuchy (mąka pszenna typ 500 , mąka jaglana, mąka gryczana, olej rzepakowy, zmielona laska wanilii, mleko pasteryzowane 3,2% , drożdże, cukier); mus: maliny); napój pomarańczowy: (woda, sok pomarańczowy 100%)
	PODWIECZOREK	
	<i>Bułka weka z masłem orzechowym, mleko</i>	BUŁKA WEKA (mąka pszenna 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); mleko 2%
19.11 2020r	ŚNIADANIE	
C Z W A	<i>Chleb pszenny, pasta z jajek, pomidor, papryka kolorowa, rzodkiewka, szczypiorek i natka pietruszki, kakao</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna typ750 , mąka żytnia 720 , woda, , sól, drożdże); PASTA JAJEK: (jaja, Jogurt naturalny: (mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii),); pomidor, rzodkiewka, papryka kolorowa, szczypiorek, natka pietruszki; KAKAO: (mleko pasteryzowane 2%, kakao), miód naturalny wielokwiatowy),
	OBIAD	
	<i>Zupa grysikowa z warzywami, Filet drobiowy w sosie porowo-pomidorowym, ziemniaki, surówka z selera i jabłka, kompot owocowy</i>	ZUPA GRYSIKOWA Z KALAFIOREM: (woda, marchew, pietruszka, por, seler, kasza manna , kalafior, brokuł, cebula, czosnek świeży, koper, zielona pietruszka, masło klarowane , sól, pieprz czarny, liść lauowy, bazylia, ziele angielskie, koper suszony, czosnek granulowany); FILET DROBIOWY W SOSIE POROWO-MARCHWIOWYM: (Filet drobiowy, por, marchew, cebula, śmietana , woda, masło klarowane , sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, kurkuma, mąka pszenna typ 500), ziemniaki, surówka: (seler , jabłka, Jogurt naturalny: (mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii)); kompot owocowy (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)

R T E K	PODWIECZOREK	
	<i>Kisiel ananasowy do picia, wafle pszenne lekkie, gruszka</i>	Kisiel ananasowy; (woda, ananas w syropie : (ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy); mąka ziemniaczana); <u>Wafle(płatki) pszenne lekkie:(mąka pszenna, olej sojowy); gruszka</u>
20.11 2020r. P I A T E K	ŚNIADANIE	
	<i>Zupa mleczna z płatkami gryczanymi i bakaliami , bułka weka ,masło, powidło śliwkowe</i>	<u>Zupa mleczna (mleko2%, płatki gryczane, wiórki kokosowe, rodzyнки); BUŁKA WEKA(mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, sól, cukier, olej roślinny . Ciasto poddane fermentacji wielofazowej, bez konserwantów i polepszaczy.) masło (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik –bkaroten),; Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik β-karoten); POWIDŁA ŚLIWKOWE: (śliwki węgierki, cukier, Sporządzono z 182 g owoców ma 100 g produktu)</u>
	OBIAD	
	<i>Barszcz ukraiński z jajkiem Spaghetti z tuńczykiem , zielonym groszkiem w sosie pomidorowym, napój jabłkowo-miętowy</i>	<u>BARSZCZ UKRAIŃSKI Z JAJKIEM: (Woda, ziemniaki, groch biały, buraki ćwikłowe, jaja, ŚMIETANA 18%: śmietana ukwaszona, substancje zagęszczające : skrobia modyfikowana, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, pektyna.)marchew, pietruszka, por, seler, pomidory, masło klarowane, zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy); SPAGHETTI z TUŃCZYKIEM i ZIELONYM GROSZKIEM W SOSIE POMIDOROWYM: (makaron z pszenicy durum, sos((RYBA –Tuńczyk w sosie własnym:(tuńczyk, woda, sól), groszek zielony koserwowy : (groszek zielony, woda, sól), koncentrat pomidorowy 30%, , marchew, pietruszka, por, seler, cebula, czosnek, masło klarowane, sól, pieprz, bazylia, oregano, papryka ostra, papryka słodka, zielona pietruszka, koper); <u>napój jabłkowo- miętowy</u>: (woda, mięta, sok jabłkowy 100%)</u>
PODWIECZOREK		
<i>Babka wiedeńska, kakao, mandarynka</i>	<u>BABKA WIEDŃSKA: (cukier, jaja, mąka pszenna, skrobia pszenna, masło klarowane 99%, olej rzepakowy, sól, sok z cytryny i pomarańczy, substancje spulchniające: difosforany, węglany sodu); KAKAO: (mleko pasteryzowane 2%, kakao), miód naturalny wielokwiatowy); mandarynka</u>	

ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ

UWAGA – zastrzegam się zmiany w jadłospisi