

DATA	POSIŁEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
07.10. 2024r.  P O N I E D Z I A Ł E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Butka pszenna, pasta z jaj i sera, rzodkiewka, szczypiorek, kawa inka na mleku z miodem naturalnym wielokwiatowym, śliwka</i>	<u>BUŁKA PSZENNA</u> : (mąka pszenna 500 , woda, drożdże, cukier, sól ), <u>Pasta z jaj i sera</u> :(jaja, <u>SER twarogowy półtłusty</u> ; ( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ); <u>Jogurt naturalny</u> :( mleko, mleko w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)), rzodkiewka, szczypiorek; <u>KAWA INKA</u> : ( mleko pasteryzowane 3,2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód naturalny, wielokwiatowy), śliwka
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami, gulasz wieprzowy, kasza gryczana, surówka: mix sałat ze świeżym ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulą oraz oliwą z oliwek, kompot owocowy,</i>	<u>ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI</u> : ( woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , ogórki kiszane (ogórki, woda, sól, koper, czosnek, chrzan substancja konserwująca-sorbinian potasu), masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%), <b>śmietana 18%</b> ( <b>śmietanka pasteryzowana</b> , kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy.); <u>GULASZ WIEPRZOWY</u> : (mięso wieprzowe szynka, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , papryka kolorowa, cebula, świeży czosnek, olej rzepakowy, woda, <b>mąka pszenna</b> , pieprz czarny, sól, papryka słodka, bazylia, rozmaryn); kasza gryczana; <u>surówka</u> ; ( sałata masłowa, sałata rozponka, sałata lodowa, ogórek świeży, pomidory, czerwona cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz); <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>Serek krajanka z miodem , biszkopty, kiwi, herbata rumiankowa</i>	ser krajanka:( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ), miód naturalny wielokwiatowy, kiwi, <u>BISZKOPTY</u> : (mąka <b>pszenna</b> typ 650, <b>jaja</b> świeże, cukier biały, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu - substancja spulchniająca), <u>HERBATA RUMIANKOWA</u> : ( Woda, 100% koszyczek rumianku)	
08.10. 2024r.  W T O R E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Stół szwedzki przygotowany przez dzieci ( pieczywo mieszane, masło, schab pieczony w ziołach, ser biały ze szczypiorkiem , ser żółty, pomidor, ogórek świeży, szpinak , rzodkiewka, kielki brokułu, dżem truskawkowy, kakao na mleku, gruszka</i>	<u>Chleb słonecznikowy</u> (Mąka <b>pszenna</b> typ 750 – 60% , Mąka <b>żytnia</b> typ 720 ( zakwas)– 30 % , Woda słonecznik 10% Drożdże ,Sól ); <u>Chleb żytni jasny</u> (Mąka <b>żytnia</b> typ 500, Mąka <b>pszenna</b> typ 750 – 60% , Mąka <b>żytnia</b> typ 720 ( zakwas)– 30 % , Woda Drożdże ,Sól, mak); <u>Masło 82%</u> : ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), <u>Schab pieczony w ziołach</u> ; mięso wieprzowe- schab, olej rzepakowy(100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno), sól, pieprz, czosnek świeży, majeranek, rozmaryn, papryka ostra mielona, papryka słodka mielona), <u>SER ŻÓŁTY</u> (mleko, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , stabilizator: chlorek wapnia); pomidor, ogórek świeży, szpinak świeży, kielki brokułu, szczypiorek, <u>dżem truskawkowy</u> (truskawki (100 g truskawek na 100 g produktu), cukry pochodzące z owoców, acerola (3 %), zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny, Sporządzono ze 103 g owoców na 100 g produktu), <u>kakao</u> : ( <b>mleko pasteryzowane UHT 2%</b> , kakao naturalne 100%) , gruszka

	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa kalafiorowa z ziemniakami, łazanki z kiszona kapustą i kiełbasą z szynki, kompot malinowo- truskawkowy</i>	<b>ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI:</b> (woda, kalafior, marchew, ziemniaki, pietruszka, por, <b>seler</b> , masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%), <b>śmietana 18%: ( śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana</b> , kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), vegeta natur:(Sól, suszone warzywa 30% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, <b>seler</b> , por, papryka, natka pietruszki, czosnek), cukier, ekstrakt drożdżowy, przyprawy (pieprz czarny, kurkuma, koper). pietruszka zielona, koper zielony, pieprz czarny mielony, czosnek granulowany, papryka ostra, rozmaryn, cząber), <b>ŁAZANKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ I KIEŁBASĄ Z SZYNKI: ( makaron z pszenicy durum</b> , kapusta kiszona (kapusta biała, marchew, woda, sól, sorbinian potasu), cebula, sól, pieprz czarny, olej rzepakowy; <b>KIEŁBASA</b> (mięso wieprzowe z szynki, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, ocet, czosnek. Do wyprodukowania 100g wyrobu użyto 122g mięsa wieprzowego z szynki. Produkt w osłonce jadalnej- jelito wieprzowe), <b>kompot owocowy</b> (woda, <b>MIESZANKA KOMPOTOWA:</b> owoce w zmiennych porcjach maliny , truskawki)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>wafle ryżowe z pastą rybną z majonezem, ogórek kiszony, szczypiorek, bawarka, czerwone winogrono</i>	<b>wafle ryżowe:</b> ( ryż brązowy, ziarna słonecznika, sól), <b>PASTA RYBNA z CEBULĄ CZERWONĄ I MAJONEZEM :</b> ( <b>RYBA - FILETY Z MAKRELI</b> olej roślinny (patrz nadruk w kodowaniu: S-sojowy, R-rzepakowy), cebula czerwona, <b>MAJONEZ</b> (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, <b>gorczyca</b> , cukier, sól, przyprawy), woda, <b>żółtka jaj kurzych</b> (7,0%). Bez substancji konserwujących), bawarka:( <b>mleko pasteryzowane</b> 3,2%),herbata czarna ), winogrono czerwone
	<b>ŚNIADANIE</b>	
<b>09.10. 2024r.</b> <b>Ś R O D A</b>	<i>chleb pszenny, pasta z sera i avocado z jogurtem naturalnym, rzodkiewka, papryka kolorowa, herbata malinowa z miodem naturalnym wielokwiatowym, pomarańcza</i>	<b>Chleb pszenny :</b> (Mąka <b>pszenna</b> typ 750 – 60% , Mąka <b>żytnia</b> typ 720 ( zakwas)– 30 % , Woda Drożdże ,Sól ); <b>Pasta z sera i avocado:</b> ( <b>SER</b> twarogowy półtłusty; <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ), avocado, <b>Jogurt naturalny:( mleko, mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)); rzodkiewka, papryka kolorowa( czerwona, żółta, zielona); <b>HERBATA malinowa :</b> (woda , Owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny, miód naturalny wielokwiatowy), pomarańcza
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa z brukselką i kaszą jaglaną, pieczony kotlet mielony wieprzowy, ziemniaki, surówka z selera i jabłka z jogurtem naturalnym, napój z soku z czarnej porzeczki</i>	<b>ZUPA Z BRUKSELKI Z KASZĄ JAGLANĄ:(</b> woda, brukselka, kasza jaglana, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , <b>śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana</b> , kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%),pietruszka zielona, koper zielony, sól, pieprz, czosnek, papryka mielona słodka, lubczyk, tymianek); <b>Pieczony wieprzowy kotlet mielony:(</b> mięso wieprzowe- karczek, <b>jaja</b> , bułka tarta ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , drożdże, sól, cukier, olej rzepakowy)sól, pieprz, papryka mielona ,; <b>surówka z selera i jabłka z jogurtem naturalnym:(seler</b> , jabłko, <b>Jogurt naturalny:( mleko, mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii); napój: ( woda, sok : (woda, sok z czarnych porzeczek (25%) z soku zagęszczonego, cukier, naturalny aromat z czarnych porzeczek, witamina C, Zawartość owoców minimum 25%))

	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>bułka kukurydziana z masłem, bananem, mleko</i>	<u>Bułka kukurydziana:</u> (Mąka <b>pszenna</b> , woda , mieszanka pieczywa kukurydzianego ( <b>mąka pszenna</b> mąka kukurydziana,( 10%) <b>gluten pszenny</b> , tłuszcz roślinny (palmowy) sól, przyprawy, barwnik ( kurkuma), środek do przetwarzania mąki , ekstrakt z papryki, enzymy piekarskie )słonecznik, drożdże, sól); <u>Masło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), banan, <b>mleko</b> pasteryzowane UHT 3,2%,
<b>10.10. 2024r</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	
<b>C Z W A R T E K</b>	<i>Chleb razowy z masłem, kielbaski frankfurterki na gorąco, surówka z pomidora, rzodkiewki i szczypiorku, kawa inka na mleku z miodem naturalnym wielokwiatowym, jabłko</i>	Chleb razowy: (Mąka razowa <b>żytnia</b> typ 2000 35%, mąka <b>żytnia</b> typ 720 35 % mąka <b>pszenna</b> , typ 750 20%,woda, drożdże, sól), ); <u>Masło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), kielbaski Frankfurterki (kielbaski cienkie wędzone, parzone, ,w jadalnej osłonce, dł. ok. 15-20 cm. Zawartość min. 85% mięsa wieprzowego , średnio rozdrobnione), surówka: ( pomidor, rzodkiewka, szczypiorek) ; <u>KAWA INKA:</u> ( <b>mleko</b> pasteryzowane 3,2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b> , burak cukrowy), miód naturalny, wielokwiatowy), jabłko
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa porowa z zacierką, warzywa na patelnię z pieczonym filetem z indyka, ryż z kurkuma gotowany na sypko, ogórek z papryką w paski, kompot truskawkowy,</i>	<u>ZUPA POROWA Z ZACIERKĄ:</u> ( woda, por, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , makaron zacierka ( <b>mąka pszenna typ 500, jaja</b> , woda , sól), <b>śmietana 18%</b> ( <b>śmietanka</b> , kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%),pietruszka zielona, koper, sól, pieprz, papryka ostra, rozmaryn, cząber), <u>WARZYWA NA PATELNI Z PIECZONYM FILETEM Z INDYKA I RYŻEM:</u> (Filet z indyka, warzywa;( marchew, fasolka szparagowa, pietruszka, por, brokuł, kalafior, cebula ,kukurydza, papryka kolorowa, sól, pieprz, oregano, lubczyk, czosnek, masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%)) ;ryż ( woda, ryż biały, kurkuma)); ogórek świeży, papryka czerwona; kompot truskawkowy: ( woda truskawki mrożone)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>budyń waniliowy, chrupki kukurydziane, mandarynka</i>	<u>BUDYŃ DOMOWY WANILIOWY:</u> ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , <b>jaja</b> , <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, mąka ziemniaczana, <u>Masło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), cukier z prawdziwą zmielona laska wanilii), <u>chrupki kukurydziane:</u> (grys kukurydziany, olej rzepakowy), mandarynka
<b>11.10. 2024r.</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Zupa mleczna- płatki ryżowe z malinami, bułka grahamka z masłem i powidłem śliwkowym, herbata czarna z cytryną i miodem naturalnym, marchewka do pochrupania</i>	<u>ZUPA MLECZNA:</u> ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , płatki ryżowe, suszone morele); <u>Bułka graham</u> (Mąka <b>graham</b> typ 1850 70%, mąka <b>pszenna</b> typ 500 , woda , drożdże, sól); <u>Masło 82%:</u> ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> ); <u>POWIDŁA ŚLIWKOWE:</u> (śliwki węgierki ); <u>HERBATA CZARNA Z MIODEM IMBIREM I CYTRYNA:</u> ( Woda, herbata czarna , cytryna, miód naturalny wielokwiatowy), marchewka

P I A T E K	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa dyniowa z pieczonym filetem z kurczaka, prażonym ziarnem, burgery z rybne pieczone, ziemniaki z koperkiem, surówka: buraczki duszone z jabłkiem i cebulą, kompot wieloowocowy</i>	<u>ZUPA KREM Z DYNI Z PIECZONYM FILETEM Z KURCZAKA I PRAŻONYM ZIARNEM DYNI:</u> (Woda, dynia pieczona, filet z kurczaka pieczony, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> , ziemniaki, cebula, masło klarowane: (masło klarowane, zawartość tłuszczu <b>mlecznego</b> 99,8%)czosnek, prażone ziarna dyni, olej rzepakowy, sok z cytryny, sól, pieprz, papryka ostra), <u>Burgery rybne</u> : ( <b>ryba -filet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, bułka tarta ( <b>mąka pszenna typ 550</b> , woda, drożdże, cukier, sól), sól, pieprz cytrynowy, papryka ostra, olej rzepakowy); ziemniaki, koperek; surówka( buraki ćwikłowe, jabłka, cebula, sól, pieprz czarny mielony, cukier), <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, aronia, agrest czerwone porzeczki, truskawki)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
<i>Jogurt owocowy, podpłomyki-wafle pszenne, melon</i>	Jogurt owocowy; ( <b>mleko</b> , serwatka odtworzona, cukier, truskawki 2 %, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, koncentrat soku z buraka, aromat, żywe bakterie jogurtowe: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus); <u>WAFLE PSZENNE –PODPŁOMYKI</u> :(mąka pszenna, tłuszcz roślinny (rzepakowy), mleko odtłuszczone w proszku, emulgator: lecytyna (z rzepaku), substancje spulchniające: wodorowęglan sodu, pirofosforan disodowy), melon	

**ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ CZCIONKĄ**

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

**Woda do picia dostępna na każdej sali.**