

DATA	POSILEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
08.04. 2024r.  P O N I E D Z I A Ł E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>bułka pszenna z masłem, sałata, żółty ser, pomidor, szczypiorek, herbata owocowa, jabłko</i>	BUŁKA PSZENNA: (mąka pszenna bułkowa typ 500, woda, drożdże, cukier, sól); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik β-karoten), sałata, SER ŻÓŁTY RYCKI EDAM: (mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: annato norbiksyna); pomidor, szczypiorek, HERBATA ŻURAWINOWA: (woda, owoce żurawiny 34%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy); jabłko
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa krem z dyni z grzankami, spaghetti pszenno-razowe z mięsem i sosem pomidorowym, kompot owocowy</i>	ZUPA KREM DYNIOWY Z GRZANKAMI ZIOŁOYMI: (Woda, dynia pieczona, marchew, pietruszka korzeń, <b>seler</b> , ziemniaki, cebula, czosnek, masło klarowane, sok z cytryny, sól, pieprz, papryka ostra, pieprz cayenne.), grzanki:( <u>Chleb razowy</u> (mąka <b>pszenna</b> typu 750, mąka <b>żytnia</b> typu 720, woda, sól, drożdże)); SPAGHETTI PSZENNO-RAZOWE Z MIĘSEM I SOSEM POMIDOROWYM:(makaron: mąka makaronowa <b>pszenna</b> pełnoziarnista, makaron z <b>pszenicy durum</b> , <b>sos</b> (mięso wieprzowe, pomidory, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , cebula, czosnek, <b>masło klarowane</b> , sól, pieprz, bazylija, oregano, papryka ostra, papryka słodka, zielona pietruszka, koper)); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
<i>kakao na mleku, chałka drożdżowa z kruszonką cyjamonową wypiekana na miejscu z masłem, pomarańcza</i>	<u>kakao</u> : ( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , kakao naturalne 100%), <u>CHAŁKA DROŹDŻOWA Z KRUSZONKĄ CYJAMONOWĄ WYPIEKANA NA MIEJSCU</u> : ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , mąka kukurydziana, <b>jaja</b> , <b>masło 82%</b> , wiórki kokosowe, rodzyunki, <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , cukier, drożdże, cyjamon); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik β-karoten), pomarańcza	
09.04. 2024r.  W T O R E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb razowy, pasta z sera i kukurydzy, rzodkiewka, kolorowa papryka, kiełki, herbata czarna z cytryną i miodem naturalnym, kiwi</i>	<u>Chleb razowy z łamanym żytem</u> : ( <b>mąka razowa typ 2000</b> , woda, <b>mąka pszenna</b> , łamane <b>żyto 2%</b> , płatki <b>pszenne i żytnie</b> , drożdże, sól, olej roślinny); <u>Pasta z sera i jaj</u> :(SER twarogowy półtłusty; <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b> ), kukurydza (woda, ziarna kukurydzy, sól), <u>Jogurt naturalny</u> :( <b>mleko</b> , <b>mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii), pieprz czarny mielony, papryka słodka mielona), rzodkiewka, papryka kolorowa, kiełki, <u>HERBATA CZARNA Z CYTRYNĄ</u> : (Woda, herbata czarna, cytryna, miód wielokwiatowy);kiwi
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa porowa z lanymi kluseczkami, pieczony kotlet drobiowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem kompot owocowy</i>	<u>ZUPA POROWA z lanymi kluseczkami</u> : woda, por, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , <b>seler naciowy</b> , <b>śmietana 18%</b> ( <b>śmietanka</b> , kultury bakterii <b>mlekowych</b> ), pietruszka zielona, koper, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka ostra, rozmaryn, cząber, Kluski lane ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , <b>jaja</b> , woda, sól); <u>Pieczony kotlet drobiowy</u> :(filet z kurczaka, <b>jaja</b> , sól, pieprz, papryka mielona, bułka tarta ( <b>mąka pszenna typ 500</b> , drożdże, <b>mąka żytnia</b> , sól, skrobia ziemniaczana, <b>gluten</b> ), olej rzepakowy); ziemniaki; surówka: (marchewka, groszek, woda, sól, <b>mąka pszenna</b> ); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
<i>kasza kukurydziana na mleku z pieczonymi śliwkami,</i>	<u>KASZA KUKURYDZIANA NA MLEKU</u> :( <b>mleko pasteryzowane 2%</b> , kasza jaglana), śliwki, cyjamon, cukier trzcinowy	

10.04. 2024r..  Ś R O D A	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Chleb pszenny, masło, szpinak, pieczony filet z indyka, pomidor, kiełki jarmużu, kawa inka na mleku, gruszka</i>	<u>Chleb pszenny ( mąka pszenna typ 750 , mąka żytnia 720 , woda , , sól, drożdże); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, barwnik β-karoten);szpinak, FILET INDYCZY PIECZONY:(mięso drobiowe, olej słonecznikowy, sól, pieprz, czosnek granulowany, majeranek, rozmaryn, papryka ostra mielona, papryka słodka mielona) , , pomidor, kiełki jarmużu, <u>KAWA INKA: ( mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, <b>żyto</b>, burak cukrowy), miód wielokwiatowy); gruszka</u></u>
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa pomidorowa z ryżem, ryba pieczona w ziołach, ziemniaki, surówka z białej kapusty z majonezem, kompot owocowy</i>	<u>ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM: ( woda, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy 30%, ryż, <b>śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b>)</b>, por, <b>seler</b>, cebula, czosnek świeży, <b>masło klarowane</b>, zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, bazylia, papryka słodka ) ; RYBA PIECZONA: (flet z <b>miruny</b>, sól, pieprz cytrynowy, papryka mielona , tymianek, olej rzepakowy), ziemniaki, <u>SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY: ( kapusta biała, marchew, górki świeży, papryka kolorowa , sól, cebula , zielona pietruszka, szczypiorek, pieprz czarny, papryka mielona ostra, <u>Jogurt naturalny:( mleko, mleko w proszku odtuszczone, <b>białka mleka</b>, żywe kultury bakterii) MAJONEZ (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, GORCZYCA, cukier, sól, przyprawy), woda, ŻÓŁTKA JAJ kurzych (7,0%)); <u>kompot owocowy (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)</u></u></u></u>
<b>PODWIECZOREK</b>		
<i>budyń czekoladowy z wiśniami, wafle kukurydziane</i>	<u>BUDYŃ CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI: ( <b>Mleko pasteryzowane 2%, mąka pszenna typ 500</b>, mąka ziemniaczana, kakao naturalne, <b>masło 82%</b>, cukier, cukier z wanilią (cukier, zmielona laska wanilii),wiśnie); <u>wafle kukurydziane: grys kukurydziany, olej rzepakowy</u></u>	
11.04. 2024r  C Z W A R T E K	<b>ŚNIADANIE</b>	
	<i>Bułka wieloziarnista z masłem, kiełbaski frankfurterki na ciepło, sałatka z pomidorów, rzodkiewki, cebulki i szczypiorku, kakao na mleku, gruszka</i>	<u>Bułka wieloziarnista (mąka <b>pszenna</b> typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka ziarnista); <u>Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, barwnik β-karoten); frankfurterki:( kiełbaski cienkie wędzone, parzone, ,w jadalnej osłonce, dł. ok. 15-20 cm., zawartość min. 85% mięsa wieprzowego , średnio rozdrobnione); pomidor, rzodkiewka, cebulka czerwona, szczypiorek; <u>kakao: (mleko pasteryzowane 2%, kakao naturalne 100%); gruszka</u></u></u>
	<b>OBIAD</b>	
	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami, ryż na mleku roślinnym zapiekany z jabłkami, kompot owocowy</i>	<u>ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI: ( woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b>, ogórki kiszane (ogórki, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), <b>masło klarowane</b>, <b>śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b>)</b>, zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy.), <u>ryż z jabłkami : ( ryż biały, <b>mleko 2%</b>, Napój owsiany: woda , owies może zawierać <b>soję, orzechy,</b>) jabłka, cynamon); <u>kompot owocowy (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)</u></u></u>
<b>PODWIECZOREK</b>		
<i>serek waniliowy z mango, chrupki kukurydziane</i>	<u>Serek waniliowy <u>SER twarogowy półtłusty; ( mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji <b>mlekowej</b>)</u> , <u>Jogurt naturalny:( mleko, mleko w proszku odtuszczone, <b>białka mleka</b>, żywe kultury bakterii);</u> MANGO PULPA: ( Mango Alphonso 95%, cukier 4,99% regulator kwasowości - kwas cytrynowy 0,01%) ; <u>chrupki kukurydziane: (grys kukurydziany, olej rzepakowy);</u></u>	

12.04. 2024r  P I Ą T E K	<b>ŚNIADANIE</b>	<u>ZUPA MLECZNA: (mleko pasteryzowane 2%,</u> płatki jaglane, wiórki kokosowe, morele suszone.); <u>BUŁKA GRAHAMKA: (</u> mąka <b>pszenna</b> typ 1850 i 550 , woda, sól, drożdże, cukier); <u>Masło 82%: (śmietanka</u> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten); <u>POWIDŁA ŚLIWKOWE:</u> (śliwki węgierki, cukier, Sporządzono z 182 g owoców ma 100 g produktu); jabłko
	<b>OBIAD</b>	<u>ZUPA BROKUŁOWA Z ZIEMNIAKAMI!</u> : woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, por, <b>seler, śmietana 18%: ( śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych),)</b> , pietruszka zielona, koper, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka ostra, rozmaryn, cząber); <u>GULASZ WIEPRZOWY</u> : (mięso wieprzowe karczek, marchew, pietruszka, por, <b>seler</b> , papryka kolorowa, cebula, świeży czosnek, olej rzepakowy, woda, siemię lniane, pieprz czarny, sól, papryka ostra mielona, papryka słodka, bazylija, rozmaryn, <b>mąka pszenna, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych)</b> ), kasz gryczana; surówka: ( ogórek świeży, cebulka, szczypiorek, Jogurt naturalny: ( <b>mleko, mleko</b> w proszku odtłuszczone, <b>białka mleka</b> , żywe kultury bakterii)); <u>kompot owocowy</u> (woda, <b>MIESZANKA KOMPOTOWA:</b> owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki)
	<b>PODWIECZOREK</b>	
	<i>kisiel brzoskwiniowy, bułka maślana, banan</i>	<u>KISIEL brzoskwiniowy</u> :( woda, <u>brzoskwinie w syropie</u> : (brzoskwinie, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), mąka ziemniaczana); <u>BUŁKA MAŚLANA: (</u> mąka <b>pszenna typ 500</b> , woda, <b>masło</b> , drożdże, sól, cukier) , <u>Masło 82%: (śmietanka</u> pasteryzowana, kultury bakterii <b>mlekowych</b> , barwnik β-karoten), banan

### ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ

**UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie**

Woda do picia dostępna na każdej sali.