

DATA	POSIŁEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
16.05. 2022r. P O N I E D Z I A Ł E K	ŚNIADANIE	
	<i>Bułka wieloziarnista, masło, sałata jajko, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku, winogrono</i>	<u>Bułka wieloziarnista</u> (mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka ziarnista); <u>Masło 82%</u> : (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); sałata, jajko , pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, <u>kakao</u> : (mleko pasteryzowane 2% , kakao naturalne 100%); winogrono
	OBIAD	
	<i>Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i wiejską kiełbasą, makaron ze szpinakiem i serem feta, kompot owocowy, woda z cytryną</i>	<u>ZUPA Z CIECIERZYCY Z ZIEMNIAKAMI I WIEJSKĄ KIEŁBASĄ</u> : (woda, ziemniaki, marchew, ciecierzycza, 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>Makaron ze szpinakiem i serem feta</u> : (makaron z pszenicy durum , szpinak mrożony, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana , kultury bakterii mlekowych), ser feta (mleko pasteryzowane , chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, bakteria fermentacji mlekowej), szpinak, cebula, czosnek świeży, masło klarowane , sól, pieprz, rozmaryn, koper suszony, zielona pietruszka. pomidory suszone w oleju(olej rzepakowy, pomidory suszone30%, woda czosnek kapary, sól przyprawy, regulator kwasowości (kawas cytrynowy i octowy)); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki), woda, cytryna
	PODWIECZOREK	
<i>Kisiel wiśniowy, ciasteczka dla maluchów, kiwi</i>	<u>KISIEL WIŚNIOWY</u> : (woda, <u>wiśnie</u> ; mąka ziemniaczana, ksylitol); <u>Herbatniki dla maluchów</u> : (mąka pszenna (71%), cukier, olej słonecznikowy, masło (z mleka) 3,3%, odtłuszczone mleko w proszku, substancje spulchniające (węglany amonu i węglany sodu), składniki mineralne [węglan wapnia i mleczan żelaza (II)], aromaty, emulgator [lecytyna (z SOI)], witaminy (B1, B2, niacyna i B6))	
17.05. 2022r. W T O R E K	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb słonecznikowy, pasta serowa ze szczypiorkiem, ogórek świeży, papryka kolorowa, kawa inka na mleku, gruszka</i>	<u>Chleb słonecznikowy</u> (woda, mąka żytnia typu 2000, mąka żytnia typu 720, mąka pszenna 750, woda, sól, drożdże, ziarna w zmiennej ilości); <u>PASTA SEROWA ZE SZCZYPIORKIEM</u> : ser twarogowy półtłusty; (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), <u>SER ŻÓŁTY RYCKI EDAM</u> : (mleko , sól, kultury bakterii, barwnik : annato norbiksyna); <u>Jogurt naturalny</u> :(mleko , mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii); ogórek świeży, papryka kolorowa; <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); gruszka
	OBIAD	
	<i>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i mini marchewką, pieczeń rzymska z sosem paprykowo-pomidorowym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot owocowy, woda z cytryną</i>	<u>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i mini marchewką</u> ; (woda, marchew, marchewki mini, pietruszka, por, seler , seler naciowy , kasza jęczmienna , masło klarowane , sól, pieprz, cząber, koper suszony, lubczyk, bazylija, zielona pietruszka, koper); <u>PIECZEŃ</u> : (mięso wieprzowe- karkówka, cebula, czosnek, płatki owsiane , jaja , sól, pieprz czarny, papryka ostra, papryka słodka, <u>BUŁKA PSZENNA</u> : (mąka pszenna bułkowa typ 500 , woda, drożdże, cukier, sól) , olej słonecznikowy); ziemniaki; <u>SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY</u> : (kapusta czerwona, marchew, papryka kolorowa , sól, cebula , zielona pietruszka, szczypiorek, pieprz czarny, papryka mielona , oliwa); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna
	PODWIECZOREK	
<i>Ciastka owsiane wypiekane na miejscu, sok jabłkowy</i>	<u>Ciastka owsiane</u> :(banany, płatki owsiane, miód naturalny, wielokwiatowy, żurawina, orzechy włoskie), sok jabłkowy 100%	

18.05. 2022r.. Ś R O D A	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb żytni , pasztet drobiowy z warzywami, ogórek świeży, papryka kolorowa kakao na mleku, pomarańcza</i>	<u>Chleb żytni</u> :(mąka żytnia typ 500 i 720, mąka pszenna typ 750, woda, drożdże, sól, płatki ziemniaczane, mak do dekoracji); <u>PASZTET DROBIOWY Z WARZYWAMI</u> : (mięso drobiowe, marchew, pietruszka, papryka kolorowa, por, seler , cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka słodka mielona, papryka ostra, czosnek niedźwiedzi, bazylia, olej rzepakowy); ogórek świeży, papryka kolorowa; <u>kakao</u> : (mleko pasteryzowane 2% , kakao naturalne 100%) ; pomarańcza
	OBIAD	
	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami, racuchy drożdżowe z musem truskawkowym, kompot owocowy, woda z cytryną</i>	<u>ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI</u> : (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , ogórki kiszane (ogórki, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), masło klarowane , śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana , kultury bakterii mlekowych), zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy.); <u>RACUCHY DROŻDŻOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM</u> : (racuchy (mąka pszenna typ 500 , mąka orkiszowa, olej rzepakowy, zmielona laska wanilii, mleko pasteryzowane 3,2% , drożdże, cukier) ; mus: truskawki; <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna
	PODWIECZOREK	
	<i>Bułka weka z masłem , surówka z marchewki i jabłka</i>	<u>BUŁKA WEKA</u> : (mąka pszenna bułkowa typ 500 , woda, drożdże, cukier, sól), <u>Masło 82%</u> : (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); surówka: marchew, jabłko
19.05. 2022r C Z W A R T E K	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb razowy, pasta kanapkowa z kukurydzy, ogórek kiszony, szczypiorek, kakao na mleku, banan</i>	<u>Chleb razowy</u> : (mąka razowa typ 2000 , woda, mąka pszenna , płatki pszenne i żytnie , drożdże, sól, olej roślinny); <u>Pasta kanapkowa z kukurydzy</u> (kukurydza (ziarna kukurydzy , woda, sól), <u>SER twarogowy półtłusty</u> ; (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej czosnek, ziarna słonecznika, pomidory suszone w oleju(olej rzepakowy, pomidory suszone30%, woda czosnek kapary, sól przyprawy, regulator kwasowości (kawas cytrynowy i octowy)), sól, pieprz, oliwa z oliwek); <u>OGÓREK KISZONY</u> : (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), szczypiorek; <u>kakao</u> : (mleko pasteryzowane 2% , kakao naturalne 100%) , banan;
	OBIAD	
	<i>Zalewajka z jakiem i ziemniakami; kotlet drobiowy pieczony; ziemniaki, surówka duszona marchew z groszkiem; kompot owocowy</i>	<u>ZUPA ZALEWAJKA Z ZIEMNIAKAMI , JAJKIEM I WIEJSKĄ KIEŁBASA</u> : (Woda, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, cebula, barszcz biały(woda, mąka pszenna , mąka żytnia , czosnek), 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), jaja , śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana , kultury bakterii mlekowych), barszcz biały(woda, mąka pszenna , mąka żytnia , czosnek), chrzan tarty, czosnek, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy); <u>Pieczony kotlet drobiowy</u> :(filet z indyka, jaja , sól, pieprz, papryka mielona , bułka tarta (mąka pszenna typ 500 , drożdże, mąka żytnia , sól, skrobia ziemniaczana , gluten), olej rzepakowy); ziemniaki, surówka: (marchewka, groszek, sól, woda); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki);
	PODWIECZOREK	
	<i>Budyń jaglany z malinami</i>	<u>BUDYŃ JAGLANY</u> :(mleko pasteryzowane 2% , kasza jaglana, cukier z prawdziwą laską wanilii); maliny,

20.05. 2022r	P I Ą T E K	ŚNIADANIE	
		<i>Zupa mleczna- owsianka z bakaliami, bułka maślana z masłem i dżemem brzoskwiniowym, herbata z cytryną, jabłko</i>	ZUPA MLECZNA: (mleko pasteryzowane 2%, płatki owsiane wiórki kokosowe, rodzyunki, suszone śliwki), bułka maślana: ((mąka pszenna typ 550 , woda, drożdże, cukier, sól); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); Dżem (brzoskwinie(100 g owoców brzoskwiń użyto do wyprodukowania 100 g produktu, cukry pochodzące z owoców zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego , substancja żelująca – pektyny); ; HERBATA CZARNA Z MIODEM IMBIREM I CYTRYNĄ: (Woda, herbata czarna , cytryna, imbir, miód wielokwiatowy) jabłko
		OBIAD	
		<i>Zupa jarzynowa z ziemniakami, Pieczony filet rybny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką, kompot owocowy</i>	ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI: (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, seler naciowy, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, groszek zielony, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana , kultury bakterii mlekowych), zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, papryka ostra, bazylia, rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy), RYBA PANIEROWANA PIECZONA: (flet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 500 , mąka kukurydziana, otręby pszenne, bułka tarta (mąka pszenna typ 550 (64%) , woda, mieszanka do bułek (mąka sojowa , glukoza, regulator kwasowości, olej rzepakowy), drożdże, sól), płatki migdałowe , sól, pieprz cytrynowy, papryka ostra, olej rzepakowy); SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ: (kapusta kiszona (kapusta biała, marchew, woda, sól, sorbinian potasu), marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy 100%, zielona pietruszka, szczypiorek, koperek), kompot owocowy (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki);
PODWIECZOREK			
		<i>Galaretka pomarańczowa z serkiem waniliowym i wiórkami gorzkiej czekolady</i>	GALARETKA POMARAŃCZOWA Z SERKIEM WANILIOWYMI I GORZKĄ CZEKOLADĄ: (Woda, zagęszczony sok pomarańczowy, żelatyna wieprzowa ; winogrono, kiwi, mandarynka, serek waniliowy (serek twarogowy, śmietanka, cukier, koncentrat z marchwi z krokosza barwierskiego, naturalny aromat waniliowy), pieczony ananas (ananas , cukier trzcinowy, cynamon); czekolada gorzka (miazga kakaowa, cukier, kakao, tłuszcz kakaowy, lecytyna sojowa , aromat));

ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ

UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie