

DATA	POSIŁEK	WYKAZ SKŁADNIKÓW
23.05. 2022r. P O N I E D Z I A Ł E K	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb razowy, masło, szpinak, ser mozzarella, pomidor, kietki, kawa inka na mleku, jabłko</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); szpinak, <u>Ser mozzarella</u> : (mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól); pomidor, kietki ; <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); jabłko
	OBIAD	
	<i>Zupa kapuśniak wiosenny z ziemniakami, Ryż jaśminowy na mleku z jogurtem naturalnym i truskawkami, kompot owocowy, woda z cytryną</i>	<u>ZUPA KAPUŚNIAK WIOSENNY Z ZIEMNIAKAMI</u> : (Woda, ziemniaki, kapusta biała, pomidory, marchew, pietruszka, por, seler , masło klarowane , zielona pietruszka, koper, sól, pieprz, rozmaryn, lubczyk, ziele angielskie, liść laurowy; śmietana 18% (śmietanka , kultury bakterii mlekowych); <u>ryż z jogurtem naturalnym i truskawkami</u> : (ryż jaśminowy, mleko 2% , truskawki, Jogurt naturalny: (mleko , mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii)); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna
PODWIECZOREK		
<i>Muffinki marchewkowe, herbata żurawinowa</i>	<u>MUFFINKI MARCHEWKOWE</u> : (mąka pszenna typ 500 , olej rzepakowy, sok jabłkowy, marchew, cynamon, cukier, soda, proszek do pieczenia), <u>HERBATA ŻURAWINOWA</u> :(woda, owoce żurawiny 34%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy)	
24.05. 2022r. W T O R E K	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb słonecznikowy, pasta z ciecierzycy i pieczonych warzyw, ogórek kiszony, rzodkiewka, kietki, kawa inka na mleku, kiwi</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 Z CIECIERZYCY I PIECZONCH WARZYW</u> : (ciecierzycy , marchew, pietruszka, papryka kolorowa, por, seler , cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka słodka mielona, papryka ostra, bazylia, olej rzepakowy); <u>OGÓREK KISZONY</u> : (ogórek, sól, substancja konserwująca-sorbinian potasu), rzodkiewka, kietki, <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy), kiwi
	OBIAD	
	<i>Zupa krem z dyni z grzankami czosnkowymi, gulasz wieprzowy, kasza gryczana, surówka z pora, kompot owocowy</i>	<u>ZUPA KREM Z DYNI Z GRZANKAMI CZOSNKOWYMI</u> : (Woda, dynia pieczona, marchew, pietruszka korzeń, seler , ziemniaki, cebula, czosnek, prażone ziarna słonecznika, olej rzepakowy, sok z cytryny, sól, pieprz, papryka ostra, pieprz cayenne.), <u>grzanki</u> :(<u>BUŁKA WEKA</u> : (mąka pszenna bułkowa typ 500 , woda, drożdże, cukier, sól), czosnek, oregano, oliwa z oliwek); <u>GULASZ WIEPRZOWY</u> : (mięso wieprzowe- karkówka, marchew, pietruszka, por, seler , seler naciowy , papryka kolorowa, kalafior, brokuł, cebula, świeży czosnek, olej rzepakowy, woda, siemię lniane, pieprz czarny, sól, papryka ostra mielona, papryka słodka, bazylia, rozmaryn), kasza gryczana; <u>surówka z pora i jabłka w jogurcie naturalnym</u> : (por, jabłko, <u>Jogurt naturalny</u> :(mleko , mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii); <u>kompot owocowy</u> (woda, śliwki, truskawki, jabłka);
PODWIECZOREK		
<i>Gofry razowe z musem z pieczonych jabłek, herbata owocowa</i>	<u>Gofry</u> : (Mleko pasteryzowane 2% , woda mineralna gazowana, mąka pszenna typ 500 , mąka orkiszowa pełnoziarnista , jaja, olej słonecznikowy, proszek do pieczenia, zmielona laska wanilii), mus (jabłko, cynamon)); <u>HERBATA malinowa</u> : (woda , Owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny)	

25.05. 2022r..	ŚNIADANIE	
	<i>bułka wieloziarnista z masłem i schabem pieczonym w ziołach, pomidor, rzodkiewka, kielki jarmużu, kawa inka mleku, gruszka</i>	Bułka wieloziarnista (mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka ziarnista); <u>Masło 82%</u> : (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); <u>Schab pieczony w ziołach</u> ; mięso wieprzowe- schab, olej słonecznikowy, sól, pieprz, czosnek granulowany, majeranek, rozmaryn, papryka ostra mielona, papryka słodka mielona), pomidor, rzodkiewka, kielki jarmużu, <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); gruszka
	OBIAD	
	<i>Zupa koperkowa z makaronem nitki, kopytka ziemniaczane z masłem, surówka z marchewki, pomarańczy i jabłka kompot owocowy, woda z cytryną</i>	ZUPA koperkowa z makaronem nitki : (woda, koperek zielony, marchew, pietruszka, por, seler, seler naciowy, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych), zielona pietruszka, sól, pieprz, papryka ostra, bazylija, rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy, makaron z pszenicy durum); KOPYTKA : (ziemniaki gotowane, mąka pszenna typ 500, mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka żytnia razowa , mąka ziemniaczana, jaja , sól jodowana), masło klarowane ; surówka : (marchew, pomarańcza, jabłko); <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 brzoskwiniowy, pałka kukurydziana</i>	<u>KISIEL brzoskwiniowy</u> :(woda, <u>brzoskwinie w syropie</u> : (brzoskwinie, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), mąka ziemniaczana); <u>Pałka kukurydziana</u> : grys kukurydziany, olej rzepakowy
26.05. 2022r	ŚNIADANIE	
	<i>Chleb pszenny, masło, sałata, ser żółty, ogórek świeży; papryka kolorowa, kielki, kawa inka na mleku, banan</i>	<u>Chleb pszenny (mąka pszenna typ750 , mąka żytnia 720 , woda, , sól, drożdże)</u> ; <u>Masło 82%</u> : (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); SER ŻÓŁTY RYCKI EDAM : (mleko , sól, kultury bakterii, barwnik : annato norbiksyna), sałata; ogórek świeży; papryka kolorowa, kielki; <u>KAWA INKA</u> : (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); banan
	OBIAD	
	<i>Barszcz czerwony zabielały śmietaną z ziemniakami, filet drobiowy z cukinią i jogurtem naturalnym, makaron kompot owocowy, woda z cytryną</i>	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI : (Woda, buraki czerwone, marchew, pietruszka korzeń, cebula, czosnek, ŚMIETANA 18% : (śmietanka , kultury bakterii mlekowych), mąka żytnia , sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy), ziemniaki; <u>FILET DROBIOWY Z CUKINIĄ I JOGURTEM NATURALNYM</u> : (Filet drobiowy, cukinia, papryka kolorowa, cebula, masło klarowane , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, kurkuma, mąka pszenna typ 500 , <u>Jogurt naturalny</u> :(mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka , żywe kultury bakterii) ; makaron z pszenicy durum); <u>kompot owocowy</u> (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA : owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda, cytryna
PODWIECZOREK		
	<i>Chałka drożdżowa z kruszonką cynamonową wypiekana na miejscu z masłem, herbata miętowa,</i>	<u>CHAŁKA DROŹDŻOWA Z KRUSZONKĄ CYNAMONOWĄ WYPIEKANA NA MIEJSCU</u> : (mąka pszenna typ 500 , mąka kukurydziana, jaja, masło 82% , wiórki kokosowe, rodzynki, mleko pasteryzowane 2% , cukier, drożdże); <u>Masło 82%</u> : (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); herbata miętowa; (woda, mięta suszona);

27.05. 2022r P I Ą T E K	ŚNIADANIE	Jajecznicza:(jaja , masło klarowane, szczypiorek); BUŁKA PSZENNA: (mąka pszenna bułkowa typ 500 , woda, drożdże, cukier, sól); Masło 82%: (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych , barwnik β-karoten); pomidor, rzodkiewka, kielki jarmużu, KAWA INKA: (mleko pasteryzowane 2%, kawa (cykoria, żyto , burak cukrowy), miód wielokwiatowy); jabłko
	OBIAD	
	<i>Zupa grysikowa z kalafiozem, Ryba po grecku, ziemniaki, surówka wielowarzywna z winegretem, kompot owocowy, woda z cytryną</i>	ZUPA GRYSIKOWA Z KALAFIOREM : (woda, marchew, pietruszka, por, seler , kalafior, ryż biały długoziarnisty, cebula, czosnek, masło klarowane , sól, pieprz, bazyliia, rozmaryn, ostra papryka, papryka słodka mielona, koper suszony, czosnek granulowany, liść laurowy, ziele angielskie); RYBA PO GRECKU: filet z miruny , marchew, pietruszka, seler , pomidory, por, cebula, olej rzepakowy, sok z cytryny, sól, pieprz, bazyliia, rozmaryn, papryka ostra, papryka słodka, czosnek granulowany, koper suszony, ziele angielskie, liść laurowy.), ziemniaki; surówka wielowarzywna ; (kapusta biała, marchew, ogórek, papryka kolorowa, cebula czerwona, szczypiorek, sos winegret(woda, oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, czosnek)); kompot owocowy (woda, MIESZANKA KOMPOTOWA: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki); woda , cytryna
	PODWIECZOREK	
	<i>Budyń czekoladowy z wiśniami, wafle ryżowe</i>	BUDYŃ CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI: (Mleko pasteryzowane 2% , mąka pszenna typ 500 , mąka ziemniaczana, kakao naturalne, masło 82% , żółtko jaja kurzego , cukier, cukier z wanilią (cukier, zmielona laska wanilii), wiśnie; wafle ryżowe: (ryż brązowy, ziarna słonecznika, sól),

ALERGENY OZNACZONE SĄ POGRUBIONĄ TRZCIONKĄ

UWAGA – zastrzega się zmiany w jadłospisie