

## Jadłospis 13-17.05.2024

### 13.05.2024 poniedziałek

<b>13.05.2024 poniedziałek</b>		
śniadanie	Płatki ryżowe na mleku 300ml Pieczywo mieszane 130g masło ekstra 15g ser biały 50g miód 25g cynamonka 1szt jabłko 1szt herbata owocowa 250ml	<b>płatki ryżowe na mleku:</b> mleko 2%, płatki ryżowe Chleb żytni jasny-pszenny: <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , woda, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , zakwas naturalny, drożdże, sól Chleb sitkowy: zakwas żytni, <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , sitkowa typ 1400, sól Bułka kajzerka żytnia: <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , <b>mąka żytnia (zboża zawierające gluten)</b> , woda, drożdże, sól Masło: <b>mleko</b> cynamonka: <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , drożdże, jaja, <b>mleko</b> Herbata owocowa: herbata malinowa, cukier
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml ziemniaki 200g pieczeń wieprzowa 100g surówka coleslaw 100g kompot owocowy 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem: wywar (woda, korpusy drobiowe), <b>makaron pszenny(zboża zawierające gluten)</b> , marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, koncentrat pomidorowy, pomidory w pusce, cebula, , <b>mleko 2%</b> , <b>śmietana 12%(mleko)</b> , liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, natka,koper ziemniaki: ziemniaki, sól Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym: karkówka b/k, szynka b/k, <b>jaja</b> , <b>bułka tarta (zboża zawierające gluten)</b> ,mąka ziemniaczana, cebula, olej rzepakowy, <b>sos sojowy</b> , przyprawa do gulaszu, sól, pieprz Surówka coleslaw: kapusta biała,koper, marchew, jabłko, cebula, <b>musztarda(gorczyca)</b> , <b>jogurt grecki (białko mleka)</b> , sól niskosodowa, pieprz kompot: woda, mieszanka kompotowa (truskawki, wiśnie, czarna porzeczka, czerwona porzeczka), hibiskus, cukier
<b>14.05.2024 wtorek</b>		
śniadanie	Pieczywo mieszane 130g masło ekstra 15g parówki wieprzowe 100g pomidor 50g musztarda 20g kakao na mleku 200ml herbata owocowa 250ml banan 1szt	Chleb żytni jasny-pszenny: <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , woda, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , zakwas naturalny, drożdże, sól Chleb sitkowy: zakwas żytni, <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , sitkowa typ 1400, sól Bułka kajzerka żytnia: <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , <b>mąka żytnia (zboża zawierające gluten)</b> , woda, drożdże, sól Masło: <b>mleko</b> Parówki: mięso wieprzowe z szynki 92,6%, sól, błonnik pszenny(zboża zawierające gluten), kasza manna(zboża zawierające gluten), skrobia, stabilizator, aromaty, przyprawy (zawierają: gorczyce, dwutlenek siarki), wzmacniacz smaku, przeciwutleniacz, glukoza, substancja konserwująca musztarda:Woda, <b>gorczyca</b> biała i czarna (w tym <b>gorczyca</b> biała - 14%), ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, estragon, barwnik: kurkumina. Zawiera: <b>gorczyca</b> . kakao na mleku: <b>mleko 2%</b> . kakao gorzkie, cukier Herbata owocowa: herbata malinowa, cukier
obiad	Krupnik jęczmienny 400ml knedle ze śliwkami w polewie jogurtowej 250g gruszka 1szt kompot owocowy 250ml	Krupnik jęczmienny: wywar (woda, korpusy drobiowe), ziemniaki, <b>kasza jęczmienna(zboża zawierające gluten)</b> , marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, pieprz, sól niskosodowa, koper, natka knedle ze śliwką: ziemniaki, <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , jaja, mąka ziemniaczana, śliwka mrożona, <b>jogurt grecki (białko mleka)</b> , <b>śmietana 12% (białko mleka)</b> , cukier wanilinowy, cukier Herbata owocowa: truskawka, herbata malinowa, cukier

15.05.2024 środa		
śniadanie	Pieczycywo mieszane 130g masło ekstra 15g ser żółty 60g papryka 50g herbata owocowa 250ml pomarańcza 1szt	Chleb żytni jasny-pszenny: <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , woda, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , zakwas naturalny, drożdże, sól Chleb sitkowy: zakwas żytni, <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , sitkowa typ 1400, sól Bułka kajzerka żytnia: <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , <b>mąka żytnia (zboża zawierające gluten)</b> , woda, drożdże, sól Masło: <b>mleko</b> Ser żółty: <b>mleko</b> , sól, <b>bakterie fermentacji mlekowej (laktaza)</b> , stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato kompot: woda, , jabłko, cytryna cukier
obiad	Zupa ogórkowa 400ml ryż biały gotowany 200g leczo z cukinii z kurczakiem 250g kompot owocowy 250ml	Zupa ogórkowa: wywar (woda, korpus), ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, <b>mleko 2%</b> , <b>śmietana 12%,(mleko)</b> , <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, natka,koper ziemniaki: ziemniaki, sól ryż :ryż biały, <b>masło ekstra (białko mleka)</b> ,sól leczo z cukinii z kurczakiem: filet z kurczaka, cukinia, koncentrat pomidorowy, pomidory w puszcze, papryka , cebula, olej rzepakowy, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , pieprz, sól niskosodowa, papryka słodka, papryka wędzona, oregano kompot: woda, ,śliwka, hibiskus, cukier
16.05.2024 piątek		
śniadanie	Pieczycywo mieszane 130g masło ekstra 15g ogonówka 60g ogórek świeży 50g kawa zbożowa na mleku 200ml herbata owocowa 250ml gruszka 1szt	Chleb żytni jasny-pszenny: <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , woda, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , zakwas naturalny, drożdże, sól Chleb sitkowy: zakwas żytni, <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , sitkowa typ 1400, sól Bułka kajzerka żytnia: <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , <b>mąka żytnia (zboża zawierające gluten)</b> , woda, drożdże, sól Masło: <b>mleko</b> kawa zbożowa: mleko 2%, inka zbożowa [zboża 72% ( <b>jęczmień, żyto-zboża zawierające gluten</b> ), <b>cykorcia, burak cukrowy – prażone</b> ], cukier ogonówka: schab wieprzowy 81%, woda, sól, stabilizator E451i, <b>izolat białka sojowego</b> , substancja zagęszczająca E407, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250, regulator kwasowości E262i, E331iii, może zawierać <b>orzechy, zboża zawierające gluten, białko mleka, jaja, gorczycę, seler, sezam, dwutlenek siarki i siarczyny</b> Herbata owocowa: herbata malinowa, cukier
obiad	Zupa jarzynowa 400ml ziemniaki gotowane 200g ryba smażona 100g surówka z kapusty kiszonej 100g kompot owocowy 250ml	zupa jarzynowa: wywar (woda, korpus), ziemniaki, brokuł, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, <b>śmietana 12%(mleko)</b> , <b>mleko 2%</b> , <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , przyprawy ziemniaki: ziemniaki, sól ryba smażona: <b>dorsz 100g,(ryby)</b> <b>bułka tarta(zboża zawierające gluten)</b> , <b>jaja</b> , <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , olej, sól niskosodowa, pieprz Surówka z kapusty kiszonej marchewki i jabłka: kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula olej rzepakowy, sól niskosodowa Herbata owocowa: herbata malinowa, truskawka cukier
17.05.2024 środa		
śniadanie	Pieczycywo mieszane 130g masło ekstra 15g jaja gotowane 2szt w sosie musztardowym 30g	Chleb żytni jasny-pszenny: <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , woda, <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , zakwas naturalny, drożdże, sól Chleb sitkowy: zakwas żytni, <b>mąka żytnia(zboża zawierające gluten)</b> , sitkowa typ 1400, sól Bułka kajzerka żytnia: <b>mąka pszenna (zboża zawierające gluten)</b> , <b>mąka żytnia (zboża zawierające gluten)</b> , woda, drożdże, sól Masło: <b>mleko</b> jaja w sosie musztardowym: <b>jaja</b> , <b>jogurt grecki(mleko)</b> , <b>musztrada (gorczyca)</b> Herbata owocowa: herbata malinowa, cukier

	herbata owocowa 250ml chałka drożdżowa 100g	chałka drożdżowa: <b>mąka pszenna 550(zboża zawierające gluten)</b> , <b>zakwas pszenny</b> (mąka pszenna, woda), masło, cukier, <b>jaja</b> , drożdże piekarskie, woda, sól.
obiad	Zupa fasolowa 400ml makaron z serem twarogowym i boczkem 350g jabłko 1szt kompot owocowy 250ml	Zupa fasolowa: wywar (woda, korpus), ziemniaki, fasola Jaś, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, boczek wędzony[ mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, woda, sól, <b> błonnik pszenny(zboża zawierające gluten)</b> ], błonnik z babki płesznik, błonnik z cykorii, stabilizator, izolat białka sojowego, substancja zagęszczająca, wzmacniacz smaku, glukoza, białko wieprzowe, <b>białko sojowe</b> , przeciwutleniacz, substancja konserwująca, regulator kwasowości], <b>mąka pszenna(zboża zawierające gluten)</b> , olej rzepakowy, , liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, natka, koper, majeranek, czosnek makaron z serem twarogowym i boczkiem: <b>makaron pszeniczny(zboża zawierające gluten)</b> , <b>ser twarogowy(mleko)</b> , boczek wędzony[ mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, woda, sól, <b> błonnik pszenny(zboża zawierające gluten)</b> ], błonnik z babki płesznik, błonnik z cykorii, stabilizator, izolat białka sojowego, substancja zagęszczająca, wzmacniacz smaku, glukoza, białko wieprzowe, <b>białko sojowe</b> , przeciwutleniacz, substancja konserwująca, regulator kwasowości], boczek surowy[sól niskosodowa Herbata owocowa: herbata malinowa, truskawka cukier

\* jadłospis może ulec zmianie