

Dzień	Posiłki	Potrawy	Składniki
Poniedziałek 14.10.2024	<i>Śniadanie (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Chleb pszenno-żytni z twarogiem, szczypiorkiem i rzodkiewką Kakao na mleku	Chleb PSZENNO-ŻYTNI (mąka PSZENNA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier), MASŁO , ser BIAŁY PÓŁTŁUSTY , JOGURT grecki/naturalny, szczypiorek, rzodkiewka Kakao, MLEKO , cukier
	<i>Obiad</i>	Zupa pomidorowa z makaronem Kotlet pożarski z pieca z ziemniakami, sałata ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem Herbata owocowa	ZUPA [wywar mięsno – warzywny (korpus drobiowy, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), koncentrat pomidorowy, ŚMIETANA , MAKARON wstążka (mąka makaronowa PSZENNA , woda) KOTLET (filet z piersi kurczaka, BUŁKA parówka, JAJA , cebula, BUŁKA tarta, olej rzepakowy), ziemniaki, surówka: sałata, rzodkiewka, szczypiorek, ŚMIETANA , JOGURT GRECKI Napar z herbaty owocowej (kwiat hibiskusa, owoc maliny, bez czarny, aromat malinowy, aronia, dzika róża, owoc jabłka, jarzębina), cukier
	<i>Podwieczorek (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Mus owocowy, jabłko	
Wtorek 15.10.2024	<i>Śniadanie (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Kanapka z pasztetem, ogórek kiszony Herbata owocowa	Chleb PSZENNO-ŻYTNI (mąka PSZENNA , mąka ŻYTANIA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier), MASŁO , pasztet wieprzowy pieczony (mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa, BUŁKA tarta). Napar z herbaty owocowej (kwiat hibiskusa, owoc maliny, bez czarny, aromat malinowy, aronia, dzika róża, owoc jabłka, jarzębina), cukier
	<i>Obiad</i>	Zupa pieczarkowa z chlebem Spaghetti bolognese Herbata czarna z miodem i cytryną, banan woda	Wywar mięsno - warzywny (żeberka, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), ziemniaki, pieczarka, ŚMIETANA . Chleb PSZENNO-ŻYTNI/ŻYTNI (mąka PSZENNA , mąka ŻYTANIA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier) Makaron SPAGHETTI (mąka makaronowa PSZENNA , woda), makaron SPAGHETTI PEŁNOZIARNISTY (mąka z PSZENICY DURUM , woda); SOS (szynka wieprzowa, łąpatka wieprzowa, soczewica czerwona, marchew, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, cebula, olej rzepakowy, czosnek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra) Napar z herbaty czarnej z miodem i cytryna
	<i>Obiad – dieta bezmleczna/bezglutenowa</i>	Zupa pieczarkowa z chlebem Spaghetti bolognese Herbata czarna z miodem i cytryną, banan woda	Wywar mięsno - warzywny (żeberka, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), ziemniaki, pieczarka Makaron bezglutenowy; SOS (szynka wieprzowa, łąpatka wieprzowa, soczewica czerwona, marchew, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, cebula, olej rzepakowy, czosnek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra) Napar z herbaty czarnej z miodem i cytryna
	<i>Podwieczorek (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Serek twarogowy z owocami	
Środa 16.10.2024	<i>Śniadanie (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Kanapka z pastą z tuńczyka Herbata	chleb PSZENNO-ŻYTNI (mąka PSZENNA , mąka ŻYTANIA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier), MASŁO , pasta z TUŃCZYKA (TUŃCZYK w sosie własnym, JAJA , MAJONEZ , ogórek kiszony) Napar z herbaty czarnej z miodem i cytryna
	<i>Obiad</i>	Barszcz czerwony z chlebem Pierogi ruskie z okrasą, Herbata czarna z cytryną, jogurt pitny	ZUPA : wywar mięsno – warzywny (korpus drobiowy/żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), burak czerwony ŚMIETANA , chleb PSZENNO-ŻYTNI/ŻYTNI (mąka PSZENNA , mąka ŻYTANIA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier) PIEROGI (ziemniaki, TWARÓG , mąka PSZENNA , cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz), boczek wieprzowy, słonina wieprzowa Napar z herbaty czarnej, cukier, cytryna

	<i>Obiad – dieta bezmleczna/bezglutenowa</i>	Barszcz czerwony (niezabielany) Pierogi ruskie bez glutenowe, bez laktozy Herbata czarna z cytryną, jogurt pitny	ZUPA: wywar mięsno – warzywny (korpus drobiowy/żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, por, SELER, cebula), burak czerwony PIEROGI (ziemniaki, ser bez laktozy, mąka bezglutenowa, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz), boczek wieprzowy, słonina wieprzowa Napar z herbaty czarnej, cukier, cytryna
	<i>Podwieczorek (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Chrupki kukurydziane, owoc	
Czwartek 17.10.2024	<i>Śniadanie (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Płatki kukurydziane na mleku Kanapka z serem żółtym, ogórek zielony Herbata czarna z cytryną	Płatki kukurydziane (grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, regulator kwasowości, witaminy z grupy B), MLEKO . Bułka PARÓWKA (mąka PSZENNA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier), MASŁO , ser żółty (MLEKO , sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek szklarniowy Napar z herbaty czarnej, cukier, cytryna
	<i>Obiad</i>	Zupa jarzynowa z chlebem Gulasz wołowy z kaszą gryczaną, kapusta pekińska z papryką i ogórkiem kiszonym Lemoniada	Wywar warzywny (marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, chleb PSZENNO-ŻYTNI/ŻYTNI (mąka PSZENNA , mąka ŻYTNIA , woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier) Wołowina, olej rzepakowy, kasza gryczana; sałatka: ogórek kiszony, czerwona cebulka, olej Woda, miód, cytryna
	<i>Obiad – dieta bezmleczna/bezglutenowa</i>	Zupa jarzynowa Gulasz wołowy z kaszą gryczaną, kapusta pekińska z papryką i ogórkiem kiszonym Lemoniada	Wywar warzywny (marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), kalafior, brokuł, fasolka szparagowa. Wołowina, olej rzepakowy, mąka bezglutenowa; kasza gryczana; sałatka: ogórek kiszony, czerwona cebulka, olej Woda, miód, cytryna
	<i>Podwieczorek (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Drożdźówka	Mąka PSZENNA , woda, nadzienie ser twarogowy, cukier, margaryna, drożdże, ekstrakt z krokosza barwierskiego, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy), enzymy, sól
Piątek 18.10.2024	<i>Śniadanie (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Płatki owsiane na mleku Rogal maślany z dżemem Herbata owocowa	Płatki OWSIANE , MLEKO 2% ROGAL (mąka PSZENNA , woda, cukier, margaryna, drożdże, sól), MASŁO , dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, substancje żelujące, regulator kwasowości) Napar z herbaty owocowej (kwiat hibiskusa, owoc maliny, bez czarny, aromat malinowy, aronia, dzika róża, owoc jabłka, jarzębina), cukier
	<i>Obiad</i>	Zupa zacierka Filet z miruny panierowany z pieca, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej Kompot wiśniowy, jabłko	Wywar mięsno – warzywny (korpus drobiowy/żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), ziemniaki, makaron bezglutenowy RYBA (filet z MIRUNY , JAJA , BUŁKA tarta, mąka PSZENNA , olej rzepakowy); ziemniaki, surówka (kapusta kiszona, marchew, jabłko, olej rzepakowy) Woda, wiśnie mrożone, mieszanka kompotowa (truskawka, śliwka, porzeczek, wiśnia, agrest, aronia), gruszki, jabłka deserowe, cukier
	<i>Obiad – dieta bezmleczna/bezglutenowa</i>	Zupa zacierka Filet z miruny panierowany z pieca, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej Kompot wiśniowy, jabłko	Wywar mięsno – warzywny (korpus drobiowy/żeberka wieprzowe, marchew, pietruszka, por, SELER , cebula), ziemniaki, makaron bezglutenowy RYBA (filet z MIRUNY , JAJA , bułka tarta bezglutenowa, olej rzepakowy); ziemniaki, surówka (kapusta kiszona, marchew, jabłko, olej rzepakowy) Woda, wiśnie mrożone, mieszanka kompotowa (truskawka, śliwka, porzeczek, wiśnia, agrest, aronia), gruszki, jabłka deserowe, cukier
	<i>Podwieczorek (dla Oddziału Przedszkolnego)</i>	Serek twarogowy	

Informujemy, że jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych.