

JADŁOSPIS- KWIECIEŃ 2023

| Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
|---|---|--|---|--|
| <p>03.04.2023</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1a, 1b) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Tosty z serem żółtym i szynką (1a, 7) Ketchup Pomidorki koktajlowe Sałata Rzodkiewka Szcypior Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Gulaszowa (1a, 9)</p> <p><u>II danie</u> Makaron świderki z sosem warzywno – pomidorowym oprószone parmezanem (1a,b, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p> | <p>04.04.2023</p> <p><u>Śniadanie</u> Bułka grahamka (1a) Chleb razowy (1a, 1b) Masło (7) Jajecznica ze szczypiorkiem (3, 7) Szynka drobiowa Pomidor Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypior Kawa Inka (7)</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik z kaszą (9)</p> <p><u>II danie</u> Pierś drobiowa panierowana (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Fasolka szparagowa z tartą bułką i masłem (1a) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p> | <p>05.04.2023</p> <p><u>Śniadanie</u> Kluski lane na mleku (1a, 7) Chleb wiejski z makiem (1a, 1b) Chleb razowy (1a, 1b) Masło(7) Polędwica sopocka Pomidor Ogórek kiszony Papryka żółta Sałata Szcypiorek Herbatka z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1a, 3, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pierogi ukraińskie (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Czekoladowy zajączek</p> | <p>06.04.2023</p> <p><u>Śniadanie</u> Chleb wieloziarnisty (1a, 1b) Chleb razowy (1a, 1b) Pasta z sera i szynki (7) Ogórek świeży Rzodkiewka Papryka Pomidorki koktajlowe Szcypiorek Herbata owocowa</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa (1c, 9)</p> <p><u>II danie</u> Placki ziemniaczane ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Patera owoców</p> | <p>07.04.2023</p> <p><u>Śniadanie</u> Bułka paryska (1a, 7) Chleb razowy (1a, 1b) Dżem niskosłodzony Miód Ser żółty królewski (7) Pomidor Ogórek kiszony Papryka żółta Sałata Szcypiorek Kakao (7)</p> <p><u>Zupa</u> Zupa krem z białych warzyw (9)</p> <p><u>II danie</u> Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Patera warzyw</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | <p>11.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem(1a) Masło(7) Paszтет drobiowy z kurcząt (1, 9, 10, 11) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Kakao (7)</p> <p><u>Zupa</u> Koperkowa (1a, 9)</p> <p><u>II danie</u> Gofry z bitą śmietaną i owocami (1a, 3, 7)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jabłko</p> | <p>12.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1a,b) Masło (7) Ser żółty Tylżycki (7) Szynka wieprzowa (1,9,10,11) Sałata Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Herbata czarna z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Kalafiorowa (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Potrawka z kurczaka w sosie śmietanowo – ziołowym (1a,7) Kasza jęczmienna (1c) Mini marchewka z masłem Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Koktajl malinowy własnego wyrobu (7)</p> | <p>13.04.2023 <u>Śniadanie</u> Bułka pszenna (1a) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (7) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata malinowa z dziką różą</p> <p><u>Zupa</u> Kapuśniak ze słodkiej kapusty (9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet mielony (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Buraczki z cebulką Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mandarynka</p> | <p>14.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb żytni z ziarnami (1b) Bagietka (1a) Masło(7) Dżem truskawkowy, brzoskwiniowy niskośłodzony Pasta rybna z makreli wędzonej (1, 3, 4) Serek topiony (7) Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (7)</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz czerwony (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Filet z miruny w panierce (1a, 3, 4, 7) Kolorowy ryż Surówka Colestów Sok jabłkowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jogurt owocowy (7)</p> |
|--|---|---|--|--|

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen skład potraw dostępny u intendenta.*

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>17.04.2023 <u>Śniadanie</u> Mini kanapeczki: Bagietka wieloziarnista (1) Masło (7) Szynka drobiowa (1, 9, 10, 11) Ser Mozarella mini (7) Pomidorki koktajlowe Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Kakao(7)</p> <p><u>Zupa</u> Grochowa (9)</p> <p><u>II danie</u> Makaron Carbonara z sosem z sosem beszamelowym (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Koktajl truskawkowy własnego wyrobu (7)</p> | <p>18.04.2023 <u>Śniadanie</u> Płatki owsiane na mleku(7) Morele suszone(12) Chleb wiejski z makiem(1) Masło(7) Szynka gotowana wieprzowa (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Rzodkiewka Szcypiorek Sałata Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Ogórkowa (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet schabowy (1, 3, 7) Ziemniaki Surówka z marchwi i jabłka ze słonecznikiem Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Mandarynka</p> | <p>19.04.2023 <u>Śniadanie</u> Rogal maślany (1) Masło(7) Miód Twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem (7) Papryka czerwona słupki Ogórek zielony słupki Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1, 3, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Naleśniki z dżemem truskawkowym (1,3,7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Banan</p> | <p>20.04.2023 <u>Śniadanie</u> Bułka Kajzerka (1) Masło (7) Kiełbasa żywiecka z indykiem (1,9,10,11) Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem (3, 7) Ogórek zielony Papryka czerwona Sałata Kawa Inka z mlekiem (7)</p> <p><u>Zupa</u> Barszcz biały z jajkiem (1,3,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Kolorowy kociotek z mięsem drobiowym i warzywami (1a) Ryz paraboliczny Ogórek kiszony Lemoniada</p> <p><u>Podwieczorek</u> Kiwi</p> | <p>21.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Pasta z ciecierzycy Serek topiony (7) Pomidor Ogórek zielony Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbatka owoce leśne</p> <p><u>Zupa</u> Zupa z brokułów (1,7,9)</p> <p><u>II danie</u> Paluszki rybne (1,3, 4,) Ziemniaki zapiekane w ziołach Surówka z kiszonej kapusty Sok pomarańczowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Galaretki z owocami</p> |
|--|---|---|---|--|

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen skład potraw dostępny u intendenta.*

| Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
|--|---|--|--|---|
| 24.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni(1a) Masło(7) Szynka wiejska (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (7) <u>Zupa</u> Szczawiowa z jajkiem (1a, 3, 7, 9) <u>II danie</u> Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem polany delikatnym sosem śmietanowym (7) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Kisiel cytrynowy z tartym jabłkiem | 25.04.2023 <u>Śniadanie</u> Bułka z ziarnami(1a) Masło(7) Parówki z szynki (1,9,10,11) Sałata Pomidor Ogórek świeży Szcypior Ketchup Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Fasolowa (9) <u>II danie</u> Zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym z kolorowymi warzywami (1a, 3, 7) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Mandarynka | 26.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb wiejski z makiem (1a) Masło(7) Szynka drobiowa (1,9,10,11) Sałata Papryka czerwona Rzodkiewka Pomidor Szcypior Herbata owocowa z czarną porzeczką <u>Zupa</u> Wiosenna z zielonym grozkiem (1, 7, 9) <u>II danie</u> Gołąbki w sosie pomidorowym (1,3,7) Ziemniaki Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Gruszka | 27.04.2023 <u>Śniadanie</u> Kaszka manna na mleku(7) żurawina suszona (12) Chleb żytni ze słonecznikiem(1b) Masło(7) Ser żółty Salami(7) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Sałata Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Rosół z makaronem (1,3,9) <u>II danie</u> Gulasz myśliwski (1a, 9) Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Banan | 28.04.2023 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1a,b) Masło(7) Pasta jajeczna (3) Pestki dyni Papryka czerwona Rzodkiewka Pomidor koktajlowy Ogórek zielony Sałata Kakao (7) <u>Zupa</u> Zupa rybna (1a, 4, 9) <u>II danie</u> Pizza margherita (1,3,7) Sok multiwitamina <u>Deser</u> Jabłko |

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pełen skład potraw dostępny u intendenta.*

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in.: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
 - a. Pszenica
 - b. Żyto
 - c. Jęczmień
 - d. Owies
 - e. Orkisz
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.

