

Poniedziałek – 4.09.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku / <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; zielony groszek, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Pampuchy z musem ze świeżych borówek / <u>mąka pszenna - gluten</u> , drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, <u>śmietana 12% z mleka</u> , świeże borówki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka</u> /, ser żółty /z <u>mleka</u> /, pomidor
Wtorek – 5.09.23 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, cukier, <u>masło z mleka</u> /, dżem owocowy, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Sznycielek mielony, kasza jęczmienna, młoda kapusta gotowana /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , kapusta biała, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt owocowy /jogurt naturalny z mleka, mango/ z płatkami owsianymi / <u>gluten</u> / i kukurydzianymi
Środa – 6.09.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten, jajko</u> / Pieczone kotleciki drobiowe z warzywami, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, marchewka, brokuł, pietruszka, czosnek, <u>jajko</u> świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , mąka ziemniaczana, kakao, cukier/, ciasteczka owsiane / <u>mąka pszenna, płatki owsiane – gluten, jajko</u> /

Czwartek - 7.09.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 18% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Makaron „świderki” z sosem bolońskim /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, jajka, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, ser parmezan z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chałka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/, powidła śliwkowe
Piątek – 8.09.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna – jajeczna /makrela- ryba, jajka, szczypiorek, papryka, cebula, majonez, przyprawy/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi z truskawkami i polewą jogurtową /mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna - gluten, jajka, truskawki, jogurt naturalny z mleka, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, filet z indyka, papryka

Jadłospis od 11.09. - 15.09.2023 r

Poniedziałek – 11.09.23 r	
Śniadanie	Kaszka orkiszowa na mleku / <u>kasza orkiszowa- gluten, mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, <u>barszcz w butelce - gluten</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, kielbasa biała, <u>śmietana 18% z mleka</u> , sól morska, pieprz/ Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami oraz polewą jogurtową - cynamonową / <u>makaron pszenny – gluten, jajko, jabłka, cynamon, jogurt z mleka</u> , przyprawa: wanilia/ Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, pasztet pieczony /mięso wp., <u>jajko, mąka pszenna, mleko w proszku</u> /, papryka czerwona
Wtorek – 12.09.23 r	
Śniadanie	Chleb graham / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten</u> /, jajecznica / <u>jajka, masło z mleka</u> /, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z łazankami i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka, makaron pszenny: łazanki – gluten, jajko</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morska, majeranek, koper/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie paprykowo - pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ryż, kapusta, pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 12% z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna, mąka żytnia – gluten</u> / + owoce sezonowe: borówki, maliny lub arbuz
Środa – 13.09.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem brokułowo-groszkowy z kaszą jaglaną /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Podudzia pieczone, kasza perlowa, mizeria /podudzia pieczone, <u>kasza perlowa – gluten</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Galaretką domowa malinowa /woda, żelatyna, maliny, stevia w proszku/, wafle ryżowe

Czwartek – 14.09.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną / <u>mleko, płatki jęczmienne – gluten/</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, ryż, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Penne z kurczakiem i ze szpinakiem w sosie śmietanowym, z serem żółtym /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, <u>ser żółty z mleka</u> , przyprawy, <u>makaron: mąka pszenna – gluten</u> , jajko/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy: borówkowy - z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka/</u> , biszkopty / <u>mąka pszenna- gluten</u> , jajko, <u>mleko/</u>
Piątek - 15.09.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten</u> , masło z mleka/, wiejski twarógzek ze szczypiorkiem i rzodkiewką / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka/</u> , kawa zbożowa inka z / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko/</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny:, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , jajko, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / <u>filet z dorsza - ryba</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, <u>mleko 1,5%</u> , ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „czekoladowa – kokosanka” / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa</u> , kakao naturalne, wiórki kokosowe, <u>jaja</u> , <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy, cukier trzcinowy/

Jadłospis od 18.09. - 22.09.2023 r

Poniedziałek – 18.09.23 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/</u> Ryż z musem owoce leśne /ryż, maliny, borówki, truskawki, jeżyny mrożone, <u>jogurt naturalny z mleka, cukier trzcinowy/</u> Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem / <u>mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/</u> , mozzarella /z <u>mleka/</u> /z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 19.09.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/</u> , ser żółty /z <u>mleka/</u> , pomidor, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z batatów, dyni i marchewki z mleczkiem kokosowym i kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, <u>seler, ziemniaki, jogurt naturalny z mleka, mąka pszenna, żytnia – gluten, mleczko kokosowe, imbir, czosnek, kasza jaglana, przyprawy/</u> Pieczeń rzymska w sosie własnym, kasza bulgur, buraczki zasmażane /mięso mielone wieprzowo – wołowe, <u>jajka, mąka pszenna typ 500 – gluten, kasza bulgur – gluten, buraki, śmietana 18% z mleka, przyprawy/</u> Kompot
Podwieczorek	Koktajl borówkowy na maślanec z płatkami owsianymi / <u>maślanka z mleka, borówki, płatki owsiane - gluten/</u> , pałki kukurydziane
Środa – 20.09.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem / <u>mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/</u> , kielbasa krakowska, pomidor, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna - gluten, jajko/</u> Medalion drobiowy, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, <u>jajka, bułka tarta - gluten, ziemniaki, mleko, masło, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, przyprawy/</u> Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z sokiem malinowym / <u>mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/</u> , ciasteczka cytrynowe / <u>masło, cukier puder, jajka, sok z cytryny, mąka pszenna - gluten, proszek do pieczenia- gluten/</u>

Czwartek - 21.09.23 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku z sokiem owocowym /mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>Krupnik z kaszy jęczmiennej i kaszy bulgur /kasza jęczmienna - gluten, kasza bulgur - gluten, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, śmietana z mleka, przyprawy/</p> <p>Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, jajka, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Weka z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, wiejski twaróg ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
Piątek – 22.09.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna ze szprotki w pomidorach /szprotka - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/</p> <p>Naleśniki z serem białym i polewą malinową /mąka pszenna - gluten, jajka, mleko 1.5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /

Jadłospis od 25.09. - 29.09.2023 r

Poniedziałek – 25.09.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /<u>mleko</u>/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i brzoskwinią / <u>makaron pszenny</u> : muszelki: <u>mąka pszenna – gluten</u> , jajko, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten</u> , masło z mleka/, ser żółty /z <u>mleka</u> /, pomidor
Wtorek – 26.09.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, pasta serowo - paprykowa / <u>ser biały z mleka</u> , papryka czerwona, <u>jogurt naturalny</u> /, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , czosnek, kasza jaglana, przyprawy/ Kotlet pożarski, ziemniaki, surówka z marchewki z jabłkiem i pomarańczą /mięso mielone drobiowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , przyprawy ziemniaki, marchewka, jabłko, pomarańcza, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel domowy wiśniowy /wiśnie mrożone, mąka ziemniaczana, woda, cukier/, ciasteczka owsiane / <u>mąka pszenna</u> , płatki owsiane - gluten, mleko, jajko/
Środa – 27.09.23 r	
Śniadanie	Pszenica w miodzie z <u>mlekiem 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , jajko, przyprawy/ Gulasz z szynki z cukinią, papryką, pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza perlowa /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza perlowa - gluten</u> , ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny / <u>jogurt z mleka</u> / z owocami sezonowymi i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek - 28.09.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, paszтет pieczony /mięso wp., <u>jajko, mąka pszenna, mleko w proszku</u> /, ogórek kiszony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por; kapusta włoska, kalafior, brokuł, <u>kasza manna z pszenicy - gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Leniwe z musem borówkowym i jogurtem naturalnym / <u>mąka pszenna - gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka</u> , ziemniaki, <u>ser biały z mleka, masło z mleka</u> , borówki, <u>jogurt naturalny, cukier</u> / Kompot
Podwieczorek	Pischfinger kakaowy /wafle: <u>mąka typ 500 – gluten</u> , cukier, olej rzepakowy, <u>śmietana 18%</u> , sól; mus kakaowy: <u>masło z mleka</u> , cukier brązowy, kakao naturalne, <u>mleko w proszku</u> , woda/
Piątek – 29.09.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek</u> /, kawa zbożowa inka z /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, ryż, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Chrupiąca rybka w płatkach kukurydzianych i owsianych, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, płatki kukurydziane i owsiane, bułka tarta, jajka, mleko 2%</u> , ziemniaki, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto ucierane z jabłkami i dynią / <u>mąka pszenna - gluten, mąka razowa</u> , jabłka, dynia, cukier trzcinowy, jaja, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy/

