

Jadlospis od 6.11. - 10.11.2023 r

Poniedziałek – 6.11.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /<u>mleko</u>/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i jogurtem naturalnym z brzoskwiniami /makaron pszenny: muszelki: mąka pszenna – gluten, jajko, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna– gluten</u> , <u>mąka żytnia– gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 7.11.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, 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/ 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	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 8.11.23 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek z rzodkiewką /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata z cytryną
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> / Schab pieczony w sosie własnym, kasza perłowa, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane

Czwartek - 9.11.23 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>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/</p> <p>Penne z pieczonym kurczakiem i sosem szpinakowo - śmietanowym, z serem żółtym, /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 18% z mleka</u>, makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u>, jajko ser żółty z <u>mleka</u>, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Salatka owocowa /melon, gruszka, jabłko, ananas, kiwi, mandarynka/ + pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna, mąka żytnia – gluten/</u>
Piątek – 10.11.23 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna – jajeczna /tuńczyk- ryba, jajka, szczypiorek, papryka, cebula, <u>majonez</u>, przyprawy/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>Barszcz czerwony zabielańy z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u>; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka</u>, zielona pietruszka, przyprawy/</p> <p>Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy/<u>mąka pszenna- gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ser biały z mleka</u>, ziemniaki, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u>, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Ciasto ucierane z jabłkami i dynią / <u>mąka pszenna - gluten, mąka razowa</u> , jabłko, dynia, cukier trzcinowy, jaja, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy/

Jadłospis od 13.11. - 17.11.2023 r

Poniedziałek – 13.11.23 r	
Śniadanie	Kaszka orkiszowa na mleku / <u>kasza orkiszowa- gluten, mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z kaszą jaglaną /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Leniwe z musem z truskawek i jogurtu naturalnego / <u>mąka pszenna - gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka</u> , ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, paszтет pieczony /mięso wp., <u>jajko, mąka pszenna, mleko w proszku</u> /, papryka czerwona
Wtorek – 14.11.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka</u> /, jajko, sos jogurtowo – majonezowy, szczypiorek, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Kapuśniak na żeberkach wędzonych z ziemniakami /wywar mięsny (żeberka wędzone) – warzywny: marchewka, <u>seler</u> , kapusta biała, koncentrat pomidorowy 30%, zielona pietruszka, przyprawy/ Pieczeń z indyka w sosie koperkowym, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /filet z indyka, <u>mąka poznańska - gluten, śmietana 18% z mleka</u> , świeży koperek, przyprawy, <u>kasza bulgur, kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa</u> / Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem / <u>mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże</u> /, powidła śliwkowe
Środa – 15.11.23 r	
Śniadanie	Buleczka kukurydziana z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy/, pasta włoska: twaróg z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z łazankami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: kości cielęce, kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , <u>jajko</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, 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	Mus owocowy z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka kruche domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

Czwartek – 16.11.23 r

Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Naleśniki z jabłkami i polewą jogurtową /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, jabłka, cukier brązowy, jogurt naturalny z mleka/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna- gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, ogórek

Piątek – 17.11.23 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka, ser żółty /z mleka/, pomidor, kakao na mleku 2%
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/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, mąka pszenna - gluten, jajka, mleko 1,5%, ziemniaki, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto czekoladowo - bananowe /mąka pszenna - gluten/, mąka razowa, banany, kakao naturalne, cukier trzcinowy, jaja, proszek do pieczenia - gluten/, olej rzepakowy/

Jadłospis od 20.11. - 24.11.2023 r

Poniedziałek – 20.11.23 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> /, szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną
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/ Ryż z musem owoce leśne /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , borówka, jeżyna, malina/ Kompot
Podwieczorek	Weka z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, wędlina krakowska, papryka
Wtorek – 21.11.23 r	
Śniadanie	Pszenica w miodzie z <u>mlekiem 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Eskalopki z kurczaka, kasza bulgur, fasolka szparagowa z masłem /mięso mielone drobiowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , przyprawy, <u>kasza bulgur – gluten</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, wafle ryżowe
Środa – 22.11.23 r	
Śniadanie	Bułka grahamka 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> /, jajecznicą / <u>jajka</u> , <u>masło z mleka</u> /, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pieczonej papryki, pomidorów z kaszą jaglaną /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Sznycelek mielony, ziemniaki, kapusta zasmażana /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , kapusta biała, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Salatka owocowa /melon, gruszka, jabłko, ananas, kiwi, mandarynka/ + buleczka wodna / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże sól/

Czwartek - 23.11.23 r

Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /<u>mleko</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, <u>śmietana 18%</u> - z <u>mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Makaron „świderki” z sosem bolońskim /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , jajka, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, <u>ser parmezan z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowo - imbirowe / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , cytryna, jabłko, imbir świeży, cukier trzcinowy, <u>jaja</u> , <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy/

Piątek – 24.11.23 r

Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /<u>mąka pszenna – gluten</u>, masło z mleka/, pasta rybna z lososia /<u>łosoś - ryba</u>, <u>ser biały</u>, papryka, cebula, przyprawy/, kakao na <u>mleku 2%</u>
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz biały zabieleny 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 morską, pieprz/ Pampuchy z musem bananowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , banany/ Kompot
Podwieczorek	Tortilla z szynką, serkiem śmietanowym i sałatą zieloną / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>mleko</u> , przyprawy

Jadłospis od 27.11. – 1.12.2023 r

Poniedziałek – 27.11.23 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ziemniaczano - warzywna z zieloną pietruszką /wywar mięsny: kiełbasa, warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , zielona pietruszka, ziemniaki, przyprawy/ Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami oraz polewą jogurtowo - cynamonową / <u>makaron pszenny – gluten</u> , <u>jajko</u> , jabłka, cynamon, <u>jogurt z mleka</u> , przyprawa: wanilia/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> /, pasztet pieczony /mięso wp., <u>jajko</u> , <u>mąka pszenna</u> , <u>mleko w proszku</u> /, papryka
Wtorek – 28.11.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski 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> /, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , pomidory, koncentrat pomidorowy 30%, <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Risotto z grillowanym kurczakiem, cukinią i papryką /filet z kurczaka, ryż, cebula, cukinia, papryka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel wiśniowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, ciasteczka cynamonki domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, sól, jajka, mąka pszenna, aromat waniliowy, skórka z pomarańczy, cynamon, miód/
Środa – 29.11.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten</u> , <u>masło z mleka</u> /, jajko, sos jogurtowo – majonezowy, szczypiorek, herbata z cytryną
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</u> , <u>jajko</u> / Medalion drobiowy, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> ., ziemniaki, świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt owocowy / <u>jogurt naturalny z mleka</u> , mango/ z płatkami owsianymi / <u>gluten</u> / i kukurydzianymi

Czwartek – 30.11.23 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten, masło z mleka/, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabielały z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, mąka orkiszowa - gluten, śmietana 18% z mleka, zielona pietruszka, przyprawy/ 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/ Kompot
Podwieczorek	Pudding ryżowy waniliowy z musem owocowym /mleko, ryż, mąka ziemniaczana, aromat waniliowy, cukier, owoce sezonowe/
Piątek – 1.12.23 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku z sokiem owocowym /mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, seler, brokuł, kalafior, groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, kasza jaglana, przyprawy/ Chrupiąca rybka w płatkach kukurydzianych i owsianych, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, płatki kukurydziane i owsiane, bułka tarta, jajka, mleko 2%, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pischnfinger kakaowy /wafle: mąka typ 500 – gluten, cukier, olej rzepakowy, śmietana 18%, sól; mus kakaowy: masło z mleka, cukier brązowy, kakao naturalne, mleko w proszku, woda/

