JADOSPIS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **ŚNIADANIE** | **OBIAD** | **PODWIECZOREK** | **ALERGENY** |
| **05.04.2024r.**  **Piątek** | **Budyń waniliowy na mle­ku 2%, 200ml, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, kiełbasa sucha krakow­ska, warzywa, sałata, na­par z herbaty 200ml.** | **Zupa grochowa 350ml pie­rogi leniwe z mąki pszenno-żytniej z serem pół tłustym i polane masełkiem, sur; marchewka z brzo­skwinią 80g, kompot 200ml.** | **Kefir naturalny 250ml, owoc.** | **Mleko, glu­ten, seler, jajka.** |
| **08.04.2024r.**  **Poniedziałek** | **Kawa zbożowa na mleku 2%, pieczywo pszenno-ży­tnie z masłem 82%, wędli­na drobiowa, papryka, szczypiorek, napar z herbaty owocowej z cytryną 200ml.** | **Żurek z makaronem pełno- ziarnistym zabielany mle­kiem, 350ml, gołąbki bez zawijania ( szynka b/k, biała kapusta) 80g, sos pomido­rowy, ziemniaki, sur; mize­ria z ogórków z ziarnami lnu i jogurtem naturalnym 80g, kompot 200ml.** | **Wypiek własny ciasta z płatkami owsianymi i bana­nem 100g, orzechy.** | **Mleko, glu­ten, jajka, seler, orzechy.** |
| **09.04.2024r.**  **Wtorek** | **Płatki owsiane na mleku 2%, 200ml, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, twarożek na słodko z miodem i rodzynkami, napar z herbaty owocowej 200ml.** | **Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami zabielana mlekiem 350ml, pieczone udko z kurczaka 80g, kasza bulgur 110g, sur; z czerwo­nej kapusty 100g, kompot z owoców mieszanych 200ml.** | **Jogurt naturalny 165ml, owoc.** | **Mleko, glu­ten, seler, jajka.** |
| **10.04.2024r.**  **Środa** | **Kakao naturalne na mleku 200ml, pieczywo pszenno- żytnie z masłem, kabano­sy drobiowe, pomidor, szczypiorek, napar z herbaty malinowej 200ml.** | **Zupa ogórkowa z ryżem zabielana mlekiem 350ml, polędwiczki w/p w sosie śmietanowym 80g, opieka­ne ziemniaki, sur; buraczki na ciepło 80g, kompot owocowy 200ml.** | **Wypiek własny ciasto drożdzowe z rodzynkami 100g, owoc.** | **Mleko, glu­ten, seler, jajka.** |
| **11.04.2024r.**  **Czwartek** | **Musli bezcukrowe z owo­cami na mleku 200ml, pie­czywo pszenno-żytnie z masłem, schab parzony (wyrób własny), papryka, ogórek kiszony, natka pietruszki, napar z herbaty z imbirem 200ml.** | **Zupa kapuśniak z ziemnia­kami 350ml, makaron świderki pełnoziarnisty zapiekany z warzywami (kalafior, brokuł, marchew­ka, fasola) i mięsem dro­biowym 230g, kompot 200ml.** | **Serek naturalny 200g, owoc.** | **Mleko, glu­ten, seler, jajka.** |
| **12.04.2024r.**  **Piątek** | **Bawarka na mleku 2%, 200ml, pieczywo pszenno- żytnie z masłem, jajeczni­ca ze szczypiorkiem, pomidor, rzodkiewka, napar z herbaty owocowej 200ml.** | **Zupa krem marchewkowy z ziarnami słonecznika zabielana mlekiem 350ml, burger z miruny pieczony 80g, ziemniaki 110g, sur; z kiszonej kapusty 80g, kompot owocowy 200ml.** | **Wypiek własny, bułeczka dro- żdzowa ze szpina­kiem 100g, owoc.** | **Mleko, glu­ten, jajka, seler, ryba.** |
| **15.04.2024r.**  **Poniedziałek** | **Kawa na mleku 2%, 200ml, pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pasta z sera twarogowego z awo- kado lub pasta z sera twarogowego z marche­wką, napar z herb 200ml.** | **Zupa jarzynowa z ziemnia­kami zabielana mlekiem 350ml, kotlet mielony 80g, kasza gryczana 100g, sur; z kapusty pekińskiej z papryką 100, kompot z owoców 200ml.** | **Wypiek własny ciasto z bakalia­mi, mleko naturalne 200ml.** | **Mleko, glu­ten, seler, jajka, orzechy.** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **16.04.2024r.**  **Wtorek** | **Kasza manna na mleku 2% z żurawiną 200ml, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, pasztet drobio­wy, warzywa, sałata-mix, napar z herbaty owocowej 200ml.** | **Zupa z ryżem na włoszczy- źnie z zieleniną 350ml, sznycelki z fileta z indyka w płatkach migdałowo-kuku- rydzianych 80g, ziemniaki 110g, sur; mini-marchewki z groszkiem 100g, kompot 200ml.** | **Jogurt naturalny 165g, banan.** | **Mleko, glu­ten, jajka, seler, orze­chy.** |
| **17.04.2024r.**  **Środa** | **Mleko 2%, 200ml, pieczy­wo pszenno-żytnie z ma­słem, pasta miodowa, serek topiony Hochland, warzywa, napar z herbaty z imbirem 200ml.** | **Zupa kalafiorowa z zielo­nym groszkiem zabielana mlekiem 350ml, gulasz wo­łowy, ziemniaki 110g, sur; sałata lodowa z pomi­dorem i jogurtem natura­lnym 100g, kompot 200ml.** | **Wypiek własny bułka drożdzowa z owocami 100g, mleko naturalne 200ml.** | **Mleko, glu­ten, orze­chy, seler, jajka.** |
| **18.04.2024r.**  **Czwartek** | **Budyń jaglany na mleku 2% z bananem 200 ml, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, wędlina drobiowa warzywa, napar z herbaty 200ml.** | **Zupa brokułowa z kaszą ja­glaną zabielana mlekiem 350ml, pulpety rybne z natką pietruszki i marchewką, 70g, ziemniaki 110g, sur; ogórek kiszony z cebulką 90g, kompot (jabłko, poma­rańcza cytryna i kurkuma) 200ml.** | **Maślanka 230ml, owoc.** | **Mleko, glu­ten, ryba, jajka.** |

Codziennie według indywidualnych potrzeb podawana jest woda mineralna niegazowana. Informacje na temat żywności u wglądu u intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do

niewielkich modyfikacji w jadłospisie.