

# JADŁOSPIS 09.12.2024 - 20.12.2024



Data	Śniadanie*	*	Obiad*	Podwieczerek*
<b>Poniedziałek</b> 09.12.2024r.	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Jajecznica ze szczypiorkiem (1,3) papryka kolorowa, kakao (1,7) herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa kalafiorowa (1,7,9) Spaghetti z sosem warzywno-mięsny (1,3,7) kompot wieloowocowy	Kaszka manna (1,7) z sosem wiśniowym <b>Płatki owsiane bezglutenowe, napój sojowy</b>
<b>Wtorek</b> 10.12.2024r.	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Chleb razowy z masłem (1,7) kielbasa szynkowa (1,6) ogórek świeży, herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Rosół jarski (1,7,9) Filet z kurczaka panierowany (1,3) ziemniaki purée (7) surówka z kapusty pekińskiej (1,7) kompot z wiśni	Koktajl bananowo- jabłkowy na maślanie (7) ciastko zbożowe (1) <b>Jogurt vege</b>
<b>Środa</b> 11.12.2024r.	Bułka grahamka z masłem (1,7) Pasta z mięsa drobiowego ze szczypiorkiem (1,7,9) ogórek kiszony, kawa na mleku (7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa ogórkowa (1,7,9) Gulasz wieprzowy w sosie własnym (1,7) kasza pęczak (1) sałatka z buraczków, sok tłoczony jabłko-gruszka	Ryż na mleku (7) z musem jabłkowym i cynamonem (1) <b>Ryż na wodzie</b>
<b>Czwartek</b> 12.12.2024r.	Płatki kukurydziane na mleku (7) Chleb helios z masłem (1,7) połudwica sopocka (1,6) pomidorki cherry, herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9) Udziec z kurczaka pieczony (1,7) ziemniaki, surówka Coleslaw (1,7) sok tłoczony jabłkowy	Ciasto „Piernik z powidłami” (1,3,7) kawa na mleku (1) <b>Mąka bezglutenowa</b>
<b>Piątek</b> 13.12.2024r.	Chleb razowy z masłem (1,7) Sałatka z makreli (1,4,7) z jajkiem (3) i ogórkiem kiszonym, herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa pieczarkowa z makaronem (1,3) Jajko sadzone (1,3) ziemniaki purée (7) fasolka szparagowa na parze z masłem (7) kompot owocowy	Serniczek na zimno z brzoskwiniami (7) <b>Galaretka</b>
<b>Poniedziałek</b> 16.12.2024r.	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Sałatka makaronowa (1,3) z żółtym serem (7) ogórkiem i czosnkiem, kakao (1,7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa ziemniaczana (1,7,9) Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym (1,3,7,9) makaron świderki (1,3) bukiet warzyw na parze (7) sok tłoczony jabłkowy	Budyń czekoladowy (1,7) <b>Jogurt vege</b>
<b>Wtorek</b> 17.12.2024r.	Zupa mleczna z makaronem (1,3,7) Chleb razowy z masłem (1,7) szynka delikatesowa z kurczaka (1,6) pomidorki cherry, herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Krem z cukinii z nasionami słonecznika (1,7,9) Pieczeń rzymska (1,3,7) kasza jęczmienna (1) kapusta gotowana słodko-kwaśna, kompot owocowy	Galaretka z bitą śmietaną (7) i brzoskwiniami
<b>Środa</b> 18.12.2024r.	Bułka wieloziarnista z masłem (1,7) Paszтет kremowy (1,6) ogórek kiszony, kawa na mleku (7) herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa z soczewicy czerwonej (1,9) Twaróg ze śmietaną (1,7) rzodkiewką i szczypiorkiem, ziemniaki, kompot owocowy	Zapiekanka z żółtego sera (7) i szynki (1,6) herbata owocowa z cytryną <b>Chleb tostowy bezglutenowy, ser vege</b>
<b>Czwartek</b> 19.12.2024r.D	Płatki owsiane na mleku (1,7) Chleb helios z masłem (1,7) szynka z fileta (1,6) papryka kolorowa, herbata z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Zupa selerowa z kaszką (1,7,9) Parówka w sosie paprykowo-pomidorowym (1,6,7,9) ziemniaki, bukiet warzyw na parze (7) sok tłoczony jabłko-gruszka	Jogurt kakaowy (7) z granolą owocową (1,8) <b>Jogurt vege</b>
<b>Piątek</b> 20.12.2024r. <b>DZIEŃ RYBY</b>	Chleb ziarnisty z masłem (1,7) Jajko gotowane (3) sos jogurtowo- szczypiorkowy (1,7) kakao (1,7) herbata miętowa z cytryną <b>Chleb bezglutenowy, margaryna</b>		Barszcz czerwony z makaronem (1,3,7,9) Filet z miruny panierowany (1,3,4) ziemniaki purée (7) kapusta kiszona z pieczarkami (7) kompot owocowy	Pianka owocowo- mleczna (7) <b>Galaretka</b>

\* Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie.

\* **Zamienniki dla dzieci z alergiami**

Sporządził:  
(Intendent, kucharka)

Zatwierdził:  
(Dyrektor, z-ca Dyrektora)

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, papryka słodka, papryka ostra, kurkuma, gałka muszkatołowa, sól, cukier, miód.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.