

Jadłospis od 2.06. - 6.06.2025 r

Poniedziałek – 2.06.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszena 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek małosolny, herbata z cytryną
Obiad	Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z grzankami z bagietki / brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , marchew, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Leniwe z musem owoce leśne i jogurtem naturalnym /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>mąka pszena - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>jogurt naturalny</u> , borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem / <u>mąka kukurydziana, mąka pszena– gluten, mąka żytnia– gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi, pomidor
Wtorek – 3.06.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszena – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, <u>mąka pszena - gluten</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszena– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , ziarna: siemę lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus / ciecierzycy pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, papryka
Środa – 4.06.25 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem / <u>mąka pszena 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, <u>mąka pszena - gluten</u> , <u>bułka tarta- gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>jogurt z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot

Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna</u> , <u>żytnia – gluten</u> /
Czwartek – 5.06.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, ogórek zielony, herbata żurawinowa
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - <u>gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, <u>śmietana 30% z mleka</u> , sól morską, pieprz/ Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka chińska /ziemniaki, <u>mąka pszenna- gluten</u> , mąka ziemniaczana, jajka, pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny / <u>jogurt z mleka</u> / ze świeżymi truskawkami i chrupkami kukurydzianymi
Piątek – 6.06.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , <u>majonez</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>szczypiorek</u> /, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z ryb białych</u> , <u>mąka typ 500 - gluten</u> , olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto szpinakowe / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , <u>jaja</u> , szpinak mrożony, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 9.06. - 13.06.2025 r

Poniedziałek – 9.06.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/</u> , połędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych truskawek // <u>mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka</u> , truskawki, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/</u> , ser żółty /z mleka/ , pomidor
Wtorek – 10.06.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/</u> , jajko, pomidor, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko/</u>

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</u> - <u>mąka pszenna</u> – <u>gluten</u>, przyprawy/ Strogonoff z szynki z papryką i pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza bulgur /szynka wieprzowa, <u>mąka typ 500</u> - <u>gluten</u>, <u>śmietana 30% z mleka</u>, cebula, pieczarki, ogórek konserwowy, cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza bulgur</u> - <u>gluten</u>, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy borówkowy / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , borówki, cukier/ + palki kukurydziane
Środa – 11.06.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /<u>mąka pszenna 500</u> – <u>gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika /<u>ser biały z mleka</u>, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u>/, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym / wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u>, pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u>, groszek ptysiowy /<u>jajko</u>, olej, <u>mąka pszenna</u> - <u>gluten</u>, sól przyprawy/ Podudzia pieczone, ziemniaki, mizeria / podudzia pieczone, ziemniaki, <u>mleko</u>, <u>masło z mleka</u>, świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u>, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella / <u>mąka pszenna 650</u> – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, papryka
Czwartek - 12.06.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / <u>mleko</u>/, chleb foremka „cegielka” z masłem / <u>mąka pszenna 650</u> – <u>gluten</u>, <u>mąka pszenna 500</u> – <u>gluten</u>, <u>mąka żytnia 720</u> - <u>gluten</u>, <u>kwas żytni</u> - <u>gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, pasztet pieczony /mięso wp., <u>jajko</u>, <u>mąka pszenna</u> - <u>gluten</u>, <u>mleko w proszku</u>, <u>mleko</u>/, rzodkiewka
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 30% z mleka</u>, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna</u> – <u>gluten</u>, mięso mielone wołowe, pomidory pelati, czosnek, cebula, <u>seler</u>, marchew, por, <u>ser mozzarella</u>, przyprawy/ Kompot

Podwieczorek	Kisiel truskawkowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, ciasteczka kruche domowe / <u>masło</u> , tłuszcz roślinny, cukier puder, <u>proszek do pieczenia</u> , cukier waniliowy, <u>mąka pszenna</u> , <u>żółtka jajek</u> , cukier/
Piątek – 13.06.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna z łososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, ogórek zielony, kakao na mleku 2%
Obiad	Barszcz czerwony zabielały z ziemniakami / wywar warzywny: marchewka, seler, wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy / <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>ser biały z mleka</u> , ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto czekoladowa "kokosanka / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , jajka, kakao naturalne, mleko kokosowe, wiórki kokosowe, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 16.06. - 20.06.2025 r

Poniedziałek 16.06.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - <u>gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/ Makaron „świderki” z serem białym i musem ze świeżych truskawek /makaron pszenno-żytni: <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>ser biały z mleka</u> , jogurt naturalny z mleka, truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z <u>mleka</u> /, pomidor
Wtorek – 17.06.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata owocowa
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Panna cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny/, wafle ryżowe
Środa – 18.06.25 r	
Śniadanie	Kasza manna na mleku / <u>mleko</u> , kasza manna - <u>gluten</u> /, chleb żytni razowy z masłem / <u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, dżem owocowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron pszenno-żytni – <u>gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ryż, kapusta, pomidory pelati, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot

Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem /mąka pszenna 500, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , szynka wiejska, szczypiorek/
Czwartek – 19.06.25 r	
Piątek - 20.06.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , kwas żytni - <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna – jajeczna / <u>tuńczyk- ryba</u> , <u>jajka</u> , szczypiorek, papryka, cebula, <u>majonez</u> , przyprawy/, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>śmietana 18% z mleka</u> , czosnek, groszek ptysiowy / <u>jajko</u> , olej, <u>mąka pszenna - gluten</u> , sól przyprawy/ Pampuchy z musem bananowym / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>jajko</u> , <u>mleko</u> , drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , banany, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + powidła śliwkowe + marchewka

Arkadiusz Muszyński Restauracja „EXTRIMM”
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 23.06. - 27.06.2025 r

Poniedziałek – 23.06.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwasy żytnie - gluten</u> , woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z <u>mleka</u> /, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami i czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Ryż z musem ze świeżych truskawek na jogurcie naturalnym / <u>ryż</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , truskawki/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka kukurydziana z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, filet z indyka, ogórek zielony
Wtorek – 24.06.2025 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem /wywar warzywny: marchew, <u>seler</u> , pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , <u>jajko</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Szныcelek mielony, kasza jęczmienna, młoda kapusta gotowana z koperkiem /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , kapusta biała, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Gofry / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia- gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko</u> / + powidła owocowe
Środa – 25.06.25 r	