

Jadłospis od 4.11. - 8.11.2024 r

Poniedziałek – 4.11.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną
Obiad	Krem brokułowo - groszkowy z groszkiem ptysiowym /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , marchew, groszek ptysiowy: <u>jajko</u> , olej, <u>mąka pszenna - gluten</u> , sól przyprawy/ Ryż z musem truskawkowym na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, połędwica z indyka, papryka
Wtorek – 5.11.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, <u>mąka pszenna - gluten</u> , bułka tarta- gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny / <u>jogurt z mleka</u> / z mango i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 6.11.24 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek z rzodkiewką / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata z cytryną
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Wolno pieczony schab 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	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/ + owoc sezonowy

Czwartek - 7.11.24 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z 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, ziemniaki, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + powidła śliwkowe + marchewka „talarki”
Piątek – 8.11.23 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z łososia /łosoś - ryba, <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, kakao na mleku 2%
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; 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 /mąka pszenna- gluten, <u>ser biały z mleka</u> , ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jablecznik z cynamonem /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, jabłka prażone, cynamon, olej rzepakowy, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> /

Jadłospis od 12.11. - 15.11.2024 r

Poniedziałek – 11.11.24 r	
Wtorek – 12.11.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka gotowana, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, kielbasa krakowska, ogórek kiszony
Środa – 13.11.24 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegiełka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Czwartek – 14.11.24 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, połędwica z indyka, pomidor
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Makaron „muszelki” z jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową /makaron pszenny – gluten, olej, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, przyprawa: wanilia, miód/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzycyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, papryka

Piątek – 15.11.24 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały / <u>ser biały z mleka</u> / + konfitura owocowa, herbata z cytryną
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/ Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / <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> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto marchewkowe z dynią /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, marchewka, dynia tarta, cynamon, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 18.11. - 22.11.2024 r

Poniedziałek – 18.11.23 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morska, pieprz/ Pampuchy z musem z owoców leśnych /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna– gluten, mąka żytnia– gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 19.11.24 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pastę włoską: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, śmietana z mleka, przyprawy/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka jesienna /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy malinowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier/, pałki kukurydziane
Środa – 20.11.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasztet pieczony /mięso wp., jajko, mąka pszenna - gluten, mleko w proszku, mleko/, papryka, kakao na mleku 2%
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza bulgur surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza bulgur – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Gofry /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko/ + powidła owocowe

Czwartek - 21.11.24 r

Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem /mąka pszenna 500, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem /ser biały z mleka, szynka wiejska, szczypiorek/

Piątek – 22.11.24 r

Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krem z pieczonych buraczków z czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, śmietana 18% z mleka, czosnek, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą malinową //mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ślimaczki z ciasta francuskiego z serem żółtym i szynką /mąka pszenna- gluten, ser z mleka/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 25.11. – 29.11.2024 r

Poniedziałek – 25.11.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwiniowym /makaron pszenny: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 26.11.24 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegiełka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Shoarma turecka drobiowa, ryż brązowy, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /udziec z kurczaka, pieczarki, papyrka, cebula, brokuł, kalafior, marchewka, przyprawa do gyrosa - gorczyca, mąka pszenna - gluten, przecier pomidorowy, ryż brązowy, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt owocowy /jogurt naturalny z mleka, mango/ z płatkami owsianymi /gluten/ i kukurydzianymi
Środa – 27.11.24 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chąłka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ i konfiturą owocową
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/ Podudzia pieczone, ziemniaki, kapusta gotowana z koperkiem /podudzia pieczone, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, 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/

Czwartek – 28.11.24 r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Racuszki z jabłkami /mleko 2.0%, mąka pszenna- gluten, jajka, jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane

Piątek – 29.11.24 r

Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek ze szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, papryka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z dorsza - ryba</u> , mąka typ 500 - gluten, bułka tarta, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto bananowo - kokosowe /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, banany, wiórki kokosowe, mleko kokosowe, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

