

JADŁOSPIS 01.12 - 05.12.2025r.

Dzień Posiłek	 ŚNIADANIE	 OBIAD
PONIEDZIAŁEK 01.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki ryżowe) Kanapki - chleb razowy ze słonecznikiem 30 g (mąka żytnia razowa (36,7 %), naturalny zakwas żytni (21%) (mąka żytnia , woda), woda, mąka żytnia (10,5%), mąka pszenna (10,5 %), drożdże, sól, słonecznik do posypki (1%)), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry fileta drobiowego 20 g, (mięso drobiowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 20 g, ogórek 20 g, papryka 20 g Herbata czarna z cytryną i miodem 250 ml	Zupa ogórkowa 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 50 g, warzywa 70 g (marchew, seler , por), ogórek kiszony 20 g, zioła, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), - hot dog 190 g (produkcja własna) - bułka pszenna 50 g (Mąka pszenna typ 450, woda, sól, drożdże, może zawierać: sezam, mleko, orzechy, soję), Parówki SOKOLIKI 60 g (mięso 90% (w tym: mięso z kurczaka 85%, mięso cielęce 5%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw), sałata 20g, ogórek konserwowy 20g (zawiera gorczycę), ogórek zielony 20g, papryka 15 g, cebula 5 g, ketchup (przecier pomidorowy 62%, cukier, ocet spirytusowy, sól, skrobia kukurydziana modyfikowana, aromat naturalny), majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0 %, ocet, Kompot jabłkowy 200 ml
WTOREK 02.12	Kanapki - chleb żytni 50 g (zakwas naturalny (mąka żytnia , woda), woda, mąka żytnia , mieszanka do produkcji chleba „mix pełne żyto” 10,4% (mąka żytnia z pełnego przemiału, suchy zakwas żytni na bazie mąki z pełnego przemiału, sól, cukier), sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem 30 g, (ser twarogowy (z mleka) 20 g, jogurt naturalny 15 g (z mleka), szczypiorek), - pomidory 30 g, - ogórek 30 g, - rzodkiewka 5g - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa wiosenna z fasolką szparagową 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 80 g, warzywa 100 g (marchew, kapusta włoska, pietruszka, seler , por, cebula, natka pietruszki, kalafior, fasolka szparagowa 40g, koper zielony), przyprawy: sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), - ryż z jabłkami i cynamonem 200 g (ryż 120 g, jabłka 80g, cynamon, cukier wanilinowy), Kompot wielowocowy 200 ml
ŚRODA 03.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki owsiane) Kanapki: - bułka pszenna 50 g (Mąka pszenna typ 450, woda, sól, drożdże, może zawierać: sezam, mleko, orzechy, soję), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry szynki pieczonej 20 g, (mięso wieprzowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 30 g, ogórek kiszony 30 g, rzodkiewka 10g - papryka 15g, sałata zielona 5g, Herbata owocowa z miodem 250 ml,	Zupa barszcz ukraiński 250ml (Mięso drobiowe na wywar, ziemniaki 50 g, buraki 40 g, warzywa 50 g (marchew, pietruszka, seler , fasola, por, cebula), czosnek, majeranek, cytryna, sól, pieprz, śmietana 30% 10g (z mleka /laktoza/), pieprz ziołowy, pieprz czarny) filet z kurczaka w sosie 100 g z kaszą jęczmienną 100 g i surówką 100 g - mięso drobiowe filet z kurczaka 60 g, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), mąka pszenna , - kasza jęczmienna 100 g, - surówka marchew z groszkiem i fasolką 120 g (marchew 40 g, groszek zielony 40g, fasolka szparagowa 40g), Kompot wielowocowy 200 ml
CZWARTEK 04.12	Kanapki:- chleb razowy ze słonecznikiem 50 g (mąka żytnia razowa (36,7 %), naturalny zakwas żytni (21%) (mąka żytnia , woda), woda, mąka żytnia (10,5%), mąka pszenna (10,5 %), drożdże, sól, słonecznik do posypki (1%)), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - pasta jajeczno-serowa 55 g, (jajko (25 g), ser gouda (20 g) (z mleka), ogórek kwaszony (5 g), jogurt naturalny 2% (5 g); przyprawy: pieprz, papryka słodka), - Ser gouda 20 g, (z mleka) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, papryka 15 g, sałata zielona 5g, - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa fasolowa 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 100g, fasolka szparagowa 40g, marchew 20g, pietruszka 15g, śmietana 10 g (z mleka), seler 5g, przyprawy: sól, pieprz, przyprawy), - placki ziemniaczane 200 g ze śmietaną 10g (ziemniaki, cebula, czosnek, jaja , sól, pieprz, olej roślinny rzepakowy, śmietana 30% 10g (z mleka /laktoza/), Kompot wielowocowy 200 ml Jabłko 80 g
PIĄTEK 05.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, kasza manna /pszenica/) Kanapki - chleb graham 30 g (mąka pszenna graham (61%), woda, mąka pszenna (7%), drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia), - plastry szynki pieczonej 20 g, (mięso wieprzowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 30 g, ogórek 20 g, sałata zielona 10 g, szczypiorek, Herbata owocowa z miodem 250 ml	Rosół z makaronem 250ml (Wywar z mięsa drobiowego, warzywa 70 g (marchewka, seler , pietruszka, por, cebula), sól, pieprz, pietruszka zielona, koperek, makaron 70 g (mąka pszenna, jaja) - ryba panierowana 120 g (Filety rybne - mintaj (ryba), jaja , bułka tarta (mąka pszenna , drożdże, sól), sól, pieprz, zioła), - Ziemniaki 100 g, - surówka z kiszanej kapusty 120 g (Kiszona kapusta, marchew, cebula, olej roślinny rzepakowy, cukier, jabłko) Kompot jabłkowy 200 ml

Dzieci dodatkowo codziennie piją wodę mineralną niegazowaną.

Do przyprawiania potraw używamy tylko sól o obniżonej zawartości sodu.

składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji oznaczono pogrubioną czcionką

Dzień Posiłek	 ŚNIADANIE I	 OBIAD
PONIEDZIAŁEK 08.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki ryżowe) Kanapki - chleb mieszany 30 g (mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry fileta drobiowego 20 g, (mięso drobiowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - pomidory 30g, ogórek 30 g, rzodkiewka 5g, sałata zielona 5g, Herbata czarna z cytryną i miodem 250 ml	Zupa czosnkowa 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 50 g, warzywa 70 g (marchew, pietruszka, seler, por), serek mascarpone (z mleka) 20 g, czosnek 5g, zioła, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), Naleśniki z dżemem i z serem 160 g - naleśnik z dżemem (mąka pszenna 30 g, jaja 5 g, mleko /laktoza/ 10 g, dżem truskawkowy niskosłodzony 30 g (truskawki (40 %), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy)), naleśnik z serem (mąka pszenna 30 g, jaja 5 g, mleko /laktoza/ 10 g, ser twaróg (z mleka), śmietana 5 g (z mleka /laktoza/), Kompot śliwkowy 200 ml Marchewki słupki do chrupania 60 g
WTOREK 09.12	Kanapki - chleb żytni 50 g (zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, mieszanka do produkcji chleba „mix pełne żyto” 10,4% (mąka żytnia z pełnego przemiału, suchy zakwas żytni na bazie mąki z pełnego przemiału, sól, cukier), sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - twarożek ze szczypiorkiem 30 g, (ser twarogowy (z mleka) 20 g, jogurt naturalny 15 g (z mleka), szczypiorek), - szyneczka drobiowa 30 g (mięso drobiowe z kurczaka (90%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, sałata zielona 5g, - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa koperkowa z ryżem 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 80 g, marchew 30 g, koper 7g, szczypior 7g, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), Gulasz wieprzowy 100 g z kaszą jęczmienną 100 g i surówką 120 g - kasza jęczmienna 100 g, - mięso wieprzowe 60 g, - warzywa 50 g (papryka czerwona, marchewka, cebula, por, pietruszka), sól, pieprz, - surówka marchew z groszkiem i fasolką 120 g (marchew 40 g, groszek zielony 40g, fasolka szparagowa 40g), Kompot wieloowocowy 200 ml
ŚRODA 10.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, Zacierka (mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana 5%, woda, przypawa kurkuma), Kanapki - bułka pszenna 50 g (Mąka pszenna typ 450, woda, sól, drożdże, może zawierać: sezam, mleko, orzechy, soję), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry fileta drobiowego 20 g, (mięso drobiowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 30 g, ogórek 30 g, rzodkiewka 10g, papryka 15g, sałata zielona, Herbata owocowa z miodem 250 ml,	Zupa pieczarkowa 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 60g, pieczarki 40g, marchew 20g, pietruszka 15g, cebula 3g, śmietana 10 g (z mleka), seler 5g, przyprawy: sól, pieprz, przyprawy), - pierogi polskie 240 g ((mąka pszenna, jaja, woda, ziemniaki, twaróg (z mleka), cebula,, śmietana 30% 10g (z mleka /laktoza/), sól, pieprz), Kompot truskawkowy 200 ml jabłko 80 g
CZWARTEK 11.12	Kanapki - chleb razowy ze słonecznikiem 50 g (mąka żytnia razowa (36,7 %), naturalny zakwas żytni (21%) (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia (10,5%), mąka pszenna (10,5 %), drożdże, sól, słonecznik do posypki (1%)), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30 g, (jaja, szczypior, majonez (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0 %)), sól, pieprz), - szyneczka drobiowa 30 g (mięso drobiowe z kurczaka (90%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, papryka 15 g - kawa z mlekiem 250 ml, (kawa (jęczmień, żyto)),	Rosół z makaronem 250ml (Wywar z mięsa drobiowego, warzywa 70 g (marchewka, seler, pietruszka, por, cebula), sól, pieprz, pietruszka zielona, koperek, makaron 70 g (mąka pszenna, jaja) Medaliony drobiowe z warzywami 120 g z ziemniaki 100 g i surówką 100 g - ziemniaki 100 g, - medaliony (mięso drobiowe filet z kurczaka 60 g, - warzywa 40 g (marchewka, cebula, por, cukinia, pietruszka, papryka czerwona), pieczarki 15 g, majonez (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0 %)), sól, pieprz), - surówka z sałaty 120 g (sałata zielona, ogórek, cebula, jogurt naturalny (z mleka), sól, pieprz), Kompot wieloowocowy 200 ml
PIĄTEK 12.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki jęczmienne) Kanapki - chleb graham 30 g (mąka pszenna graham (61%), woda, mąka pszenna (7%), drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - Ser mozzarella 20 g, (z mleka) - plastry szynki pieczonej 20 g, (mięso wieprzowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 20 g, ogórek 20 g, papryka 20 g, szczypiorek, Herbata owocowa z miodem 250 ml,	Zupa barszcz czerwony 250ml (Mięso drobiowe na wywar, ziemniaki 50 g, buraki 40 g, warzywa 50 g (marchew, pietruszka, seler, fasola, por, cebula), czosnek, majeranek, cytryna, sól, pieprz, śmietana 30% 10g (z mleka /laktoza/), pieprz ziołowy, pieprz czarny) - ryba 120 g (Filety rybne - mintaj (ryba), jaja, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), sól, pieprz, zioła) - Ziemniaki 100 g - surówka z kiszzonej kapusty 120 g (Kiszona kapusta, marchew, cebula, olej roślinny rzepakowy, cukier, jabłko), Kompot jabłkowy 200 m

składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji oznaczono pogrubioną czcionką
Dzieci dodatkowo codziennie piją wodę mineralną niegazowaną.
Do przyprawiania potraw używamy tylko sól o obniżonej zawartości sodu.

Dzień Posiłek	 ŚNIADANIE I	 OBIAD
PONIEDZIAŁEK 15.12	Kanapki - chleb mieszany 50 g (mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - twaróg ze szczypiorkiem 30 g, (ser twarogowy (z mleka) 20 g, śmietana 15 g (z mleka), szczypiorek), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, sałata zielona 5g, papryka 30 g, - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa barszcz biały 250ml (Biała kiełbasa, zakwas w płynie (woda, mąka żytnia, cukier, przyprawy), śmietana 30% (z mleka), majeranek czosnek, chrzan, jaja, ziemniaki, por, pietruszka, seler, marchew, sól, pieprz) spaghetti 220 g makaron 130 g (mąka pszenna, jaja), mięso wieprzowe 120 g, warzywa 70 g (marchew, pietruszka, cebula, seler), koncentrat pomidorowy 20 g (pomidory), ser twardy (z mleka), sól, pieprz, przyprawy, Kompot śliwkowy 200 ml Marchewki słupki do chrupania 60 g
WTOREK 16.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki owsiane) Kanapki - chleb graham 30 g (mąka pszenna graham (61%), woda, mąka pszenna (7%), drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - Ser mozzarella 20 g, (z mleka) - szyneczka drobiowa 30 g (mięso drobiowe z kurczaka (90%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, sałata 5g, papryka 30 g, - Herbata owocowa z miodem 250 ml,	Zupa szczawiowa z jajkiem 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 50 g, warzywa 70 g (marchew, pietruszka, seler, por), jajko 30 g, szczaw 20 g, zioła, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), - pulpeciki wieprzowe w sosie pieczeniowym 120 g (pulpeciki: mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól; sos: mąka pszenna, cebula, sól, pieprz) - kasza jęczmienna 60 g - surówka z buraków 120 g (buraki, cebula, sok cytrynowy, cukier, sól, pieprz, olej roślinny słonecznikowy), Kompot wieloowocowy 200 ml
ŚRODA 17.12	Kanapki - chleb żytni 50 g (zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, mieszanina do produkcji chleba „mix pełne żyto” 10,4% (mąka żytnia z pełnego przemiału, suchy zakwas żytni na bazie mąki z pełnego przemiału, sól, cukier), sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - kiełbasa krakowska 20 g (mięso wieprzowe z szynki, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne), - pomidory 30 g, ogórek 30 g, papryka 30 g, rzodkiewka 5g - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa z białych warzyw 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 70g, pietruszka 20g, kalafior 40g, seler 5g, por 5g, cebula 5g, czosnek, masło (z mleka), sól, pieprz, olej roślinny rzepakowy, sól, pieprz), - pieczone udko z kurczaka 120 g (mięso drobiowe, papryka, pieprz, sól;) - ziemniaki 100 g - surówka z kapusty pekińskiej 120 g (kapusta pekińska, olej roślinny rzepakowy, cebula, sól, pieprz, cukier), Kompot jabłkowy 200 ml
CZWARTEK 18.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, kasza manna (z pszenicy)) Kanapki - chleb mieszany 30 g (mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry fileta drobiowego 20 g, (mięso drobiowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, rzodkiewka 10g, sałata 10g, - Herbata czarna z cytryną i miodem 250 ml	Zupa barszcz czerwony 250ml (Mięso drobiowe na wywar, ziemniaki 50 g, buraki 40 g, warzywa 50 g (marchew, pietruszka, seler, fasola, por, cebula), czosnek, majeranek, cytryna, sól, pieprz, śmietana 30% 10g (z mleka /laktoza/), pieprz ziołowy, pieprz czarny) łazanki 220 g (makaron 100 g (mąka pszenna, jaja), kapusta biała 60 g, kiełbasa krakowska 60 g (mięso wieprzowe z szynki, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne), pietruszka, koperek, sól, pieprz, Kompot wieloowocowy 200 ml Jabłko 80 g
PIĄTEK 19.12	Kanapki - bułka pszenna 50 g (Mąka pszenna typ 450, woda, sól, drożdże, może zawierać: sezam, mleko, orzechy, soję), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - pasta jajeczna 30 g, (Jaja, szczypior, majonez (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0 %)), sól, pieprz), tomat 30g, ogórek 30g, sałata 5g, papryka 30g, Herbata z mlekiem 250 ml,	Zupa pomidorowa z ryżem 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, pomidory 40 g, warzywa 60 g (marchew, seler, por), zioła, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/, ryż 70 g, - ryba 120 g (Filety rybne - mintaj (ryba), jaja, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), sól, pieprz, zioła) - Ziemniaki 100 g - surówka z ogórka kiszzonego 120 g (ogórek kiszony, cebula, olej roślinny rzepakowy), Kompot jabłkowy 200 ml

Dzieci dodatkowo codziennie piją wodę mineralną niegazowaną.

składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji oznaczono pogrubioną czcionką



JADŁOSPIS 22.12 - 23.12.2025r.

Dzień Posiłek	 ŚNIADANIE I	 OBIAD
PONIEDZIAŁEK 22.12	Kanapki - chleb mieszany 50 g (mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - Parówki SOKOLIKI 30 g (mięso 90% (w tym: mięso z kurczaka 85%, mięso cielęce 5%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw), - pomidory 30 g, ogórek 20 g, papryka 20 g - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa fasolowa 250 ml (woda, mięso wieprzowe 30g, fasola czerwona 40 g, marchew 30 g, kukurydza konserwowa 30g, seler 5g, pietruszka 7g, por 5g, pomidory 10g, sól, pieprz). Naleśniki z dżemem i z serem 160 g - naleśnik z dżemem (mąka pszenna 30 g, jaja 5 g, mleko /laktoza/ 10 g, dżem truskawkowy niskosłodzony 30 g (truskawki (40 %), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy)), naleśnik z serem (mąka pszenna 30 g, jaja 5 g, mleko /laktoza/ 10 g, ser twaróg (z mleka), śmietana 5 g (z mleka /laktoza/), Kompot śliwkowy 200 ml Marchewki słupki do chrupania 60 g
WTOREK 23.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, makaron gwiazdki (mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%)) Kanapki - chleb razowy ze słonecznikiem 30 g (mąka żytnia razowa (36,7 %), naturalny zakwas żytni (21%) (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia (10,5%), mąka pszenna (10,5 %), drożdże, sól, słonecznik do posypki (1%)), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - plastry fileta drobiowego 20 g, (mięso drobiowe, sól, pieprz, zioła) (produkcja własna), - pomidory 30 g, ogórek 20 g, papryka 20 g Herbata czarna z cytryną i miodem 250 ml	Zupa jarzynowa 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 80 g, warzywa 100 g (marchew, pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki, kalafior), przyprawy: sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), Kotlet drobiowy 100 g z ziemniaki 100 g i surówką 120 g - ziemniaki 100 g, - kotlet drobiowy (mięso drobiowe, jaja, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), sól, pieprz), - - surówka z białej kapusty 120 g (Biała kapusta, olej roślinny rzepakowy, cebula, sól, pieprz, cukier), Kompot wielowocowy 200 ml

Dzieci dodatkowo codziennie piją wodę mineralną niegazowaną.
Do przygotowania potraw używamy tylko sól o obniżonej zawartości sodu.



JADŁOSPIS 29.12 - 31.12.2025r.

Dzień Posiłek	 ŚNIADANIE I	 OBIAD
PONIEDZIAŁEK 29.12	Kanapki - chleb mieszany 50 g (mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - twaróg ze szczypiorkiem 30 g, (ser twarogowy (z mleka) 20 g, śmietana 15 g (z mleka), szczypiorek), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, sałata zielona 5g, papryka 30 g, - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa barszcz biały 250ml (Biała kiełbasa, zakwas w płynie (woda, mąka żytnia, cukier, przyprawy), śmietana 30% (z mleka), majeranek czosnek, chrzan, jaja, ziemniaki, por, pietruszka, seler, marchew, sól, pieprz) spaghetti 220 g makaron 130 g (mąka pszenna, jaja), mięso wieprzowe 120 g, warzywa 70 g (marchew, pietruszka, cebula, seler), koncentrat pomidorowy 20 g (pomidory), ser twardy (z mleka), sól, pieprz, przyprawy, Kompot śliwkowy 200 ml Marchewki słupki do chrupania 60 g
WTOREK 30.12	Zupa mleczna 250 ml (mleko, płatki owsiane) Kanapki - chleb graham 30 g (mąka pszenna graham (61%), woda, mąka pszenna (7%), drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka /laktoza/), - Ser mozzarella 20 g, (z mleka) - szyneczka drobiowa 30 g (mięso drobiowe z kurczaka (90%), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw) - pomidory 30 g, ogórek 30 g, sałata 5g, papryka 30 g, Herbata owocowa z miodem 250 ml,	Zupa szczawiowa z jajkiem 250 ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 50 g, warzywa 70 g (marchew, pietruszka, seler, por), jajko 30 g, szczaw 20 g, zioła, sól, pieprz, śmietana 10 g (z mleka /laktoza/), - pulpeciki wieprzowe w sosie pieczeniowym 120 g (pulpeciki: mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól; sos: mąka pszenna, cebula, sól, pieprz) - kasza jęczmienna 60 g - surówka z buraków 120 g (buraki, cebula, sok cytrynowy, cukier, sól, pieprz, olej roślinny słonecznikowy), Kompot wieloowocowy 200 ml
ŚRODA 31.12	Kanapki - chleb żytni 50 g (zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), woda, mąka żytnia, mieszanka do produkcji chleba „mix pełne żyto” 10,4% (mąka żytnia z pełnego przemiału, suchy zakwas żytni na bazie mąki z pełnego przemiału, sól, cukier), sól), - masło 7 g (z mleka /laktoza/), - ser gouda 15 g (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia) - kiełbasa krakowska 20 g (mięso wieprzowe z szynki, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne.), - pomidory 30 g, ogórek 30 g, papryka 30 g, rzodkiewka 5g - kawa z mlekiem 250 ml (kawa (jęczmień, żyto)),	Zupa z białych warzyw 250ml (woda, porcje drobiowe rosółowe, ziemniaki 70g, pietruszka 20g, kalafior 40g, seler 5g, por 5g, cebula 5g, czosnek, masło (z mleka), sól, pieprz, olej roślinny rzepakowy, sól, pieprz), - pieczone udko z kurczaka 120 g (mięso drobiowe, papryka, pieprz, sól;) - ziemniaki 100 g - surówka z kapusty pekińskiej 120 g (kapusta pekińska, olej roślinny rzepakowy, cebula, sól, pieprz, cukier), Kompot jabłkowy 200 ml

**Dzieci dodatkowo codziennie piją wodę mineralną niegazowaną.
Do przyprawiania potraw używamy tylko sól o obniżonej zawartości sodu.**

składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji oznaczono pogrubioną czcionką