|  |
| --- |
|  |
|  **PONIEDZIAŁEK 12.08.2024** |
| **Śniadanie****II śniadanie** | Chleb razowy ze słonecznikiem (**pszenica, żyto, słonecznik** ), chleb gburszczi (**pszenica, mleko, żyto** ) ok 50g, masło(**mleko**) ok 10g, szynka delikatesowa z kurcząt ok10g, twarożek z ogórkiem świeżym(twaróg śmietankowy półtłusty(**mleko**),ogórek świeży), sałata lodowa, papryka żółta, herbata owocowa z cukrem trzcinowym ok 150ml(susz owocowy z dziką różą, cukier trzcinowy)Owoce 100g |
|  |  Zupa krem wielowarzywny z prażonymi nasionami dyni ok 250g(włoszczyzna **(seler)** ,cebula, masło(**mleko**), śmietana 12% (**mleko**) sól, przyprawy**, seler naciowy,** prażone nasiona dyni)Makaron Shreka (makaron penne (**pszenica**) , szpinak, czosnek, masło(**mleko**), jogurt naturalny(**mleko**), ser żółty (**mleko**), przyprawy)Woda z pomarańczą ok 150ml  |
| **Podwieczorek** | Kaszka manna na mleku z musem jagodowym (kaszka manna(**pszenica**),**mleko**, cukier, jagody)  |
|  **WTOREK 13.08.2024** |
| **Śniadanie****II śniadanie** | Płatki owsiane (**owies**) na mleku (**mleko** ) z miodem , bułka grahamka (**pszenica**) ok 50g, masło(**mleko**)ok 10g, dżem truskawkowy 100% owoców, herbata czarna z cytryną i pomarańczą ok 150ml, żurawina Owoce 100g |
| **Obiad** | Zupa ryżowa z zieloną pietruszką ok 250g ( włoszczyzna (**seler** ), ćwiartka z kurczaka, sól , przyprawy, cebula, ryż biały, vegeta natural, koperek) Pieczona pałeczka z kurczaka 1 szt (podudzie z kurczaka, przyprawy**,** olej)**)**Ziemniaki z koperkiem ok 150 g Sos pieczeniowy (wywar pieczeniowy, mąka pszenna(**pszenica**))Brokuł gotowanyWoda z cytryną 150 ml  |
| **Podwieczorek** | Domowe ciasteczka z jabłkami(mąka krupczatka(**pszenica**), masło (**mleko**), cukier, **jabłka,** cukier puder, twaróg półtłusty(**mleko**)), mleko gotowane ok 150 ml  |
|  **ŚRODA 14.08.2024** |
| **Śniadanie****II śniadanie** | Chleb pszenny z dodatkiem ziaren(**pszenica, owies, jęczmień, żyto, mleko**), chleb graham(**pszenica, żyto**) ok50g, masło ok 10g,sałata lodowa, szynka cygańska ok 10g, ogórek świeży, twarożek z rzodkiewką(twaróg śmietankowy półtłusty (**mleko**), rzodkiewka), herbata zielona z cytryną i cukrem trzcinowym ok 150 ml |
|  **Obiad** | Zupa grochowa z ziemniakami z ok 250g ( włoszczyzna (**seler** ), ćwiartka z kurczaka, sól , przyprawy, cebula, ziemniaki, groch, kiełbaska wieprzowa) Placuszki drobiowe ok 80g (pierś z kurczaka, jogurt naturalny (**mleko**), ser żółty (**mleko**)**jaja**, przyprawy**,** mąka pszenna**(pszenica**), mąka ziemniaczana **,**olej)Sos warzywny(marchew, seler, pietruszka, por, cebula, masło(**mleko**))Ryż paraboliczny ok 150gWarzywne słupeczki (papryka czerwona świeża, marchewka, ogórek świeży)Woda z cytryną ok 150 ml  |
| **Podwieczorek** | Budyń malinowy z musem truskawkowym(budyń malinowy w proszku, **mleko,** cukier, **truskawki**)  |
|  **CZWARTEK 15.08.2024**  |
| **Śniadanie****II śniadanie** |  **ŚWIĘTO WNIEBOWZIĘCIA NMP**  |
| **Obiad** |  |
| **Podwieczorek** |  |
|  **PIĄTEK 16.08.2024** |
| **Śniadanie** **II śniadanie** | Chleb kaszubski( **pszenica, żyto**), chleb żytni z posypką wieloziarnistą (**żyto, pszenica, słonecznik, jęczmień, sezam, proso, sezam**) ok 50g, masło ok 10g, pasta tuńczyka(tuńczyk w sosie własnym (**ryba**), serek kanapkowy naturalny (**mleko**)), sałata lodowa, pomidor malinowy, herbatka ziołowa (mięta) z cukrem trzcinowym150 ml Owoce 100g |
| **Obiad** | Zupa wiedeńska z zieloną pietruszką ok 250g(włoszczyzna (**seler**), cebula , sól, przyprawy, por, **seler naciowy**, ćwiartka z kurczaka, vegeta natural, kasza manna(**pszenica**), natka pietruszki)Paluszki rybne(filet z morszczuka (**ryba**), sól, przyprawy, bułka tarta (**pszenica**), **jaja**Ziemniaki ok 150gSurówka z kiszonej kapusty, marchewki, jabłuszka i oliwy z oliwekWoda z cytryną 150ml |
| **Podwieczorek** | Koktajl owocowy (jogurt naturalny (**mleko), truskawki** ,jagody, banany cukier , **mleko**), wafle kukurydziane |

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.

**Wytłuszczone składniki –** substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

Pełen skład towarów użytych do przygotowania potraw znajduje się u intendentki.