

JADŁOSPIS 2.09 – 30.09.2020r.

Środa 2.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Płatki kukurydziane na mleku 150 ml Kanapka z dżemem

Mleko⁷ 2%, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu), bułka grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej) **masło**⁷ ekstra 82 %, dżem brzoskwiniowy (brzoskwinie, cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy, pektyny), herbata owocowa

Obiad klasa 0

Zupa zacierkowa 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, liść laurowy%, makaron zacierka (mąka z **pszenicy** durum), cebula, olej rzepakowy

II Danie

Ziemniaki 150 g Gołąbki w sosie pomidorowym 100 g

Ziemniaki, sól, kapusta biała, łopatka wieprzowa, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), cebula, czosnek, pieprz, koncentrat pomidorowy 30%, mąka **pszenna**¹,

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „0”

Drożdźówka, mleko waniliowe

Drożdźówka (mąka **pszenna**¹, woda, margaryna, **jaja**³, drożdże, cukier, sól, proszek do pieczenia) **mleko**⁷2%

Czwartek 3.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kasza manna na mleku 150 Kanapka z pasztetem drobiowym i pomidorem

Mleko⁷, cukier, kasza manna, , grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82 %, pasztet drobiowy (mięso z drobiu, **jaja**³, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, , bułka tarta(mąka **pszenna**¹,sól, drożdże)), pomidor, herbata owocowa

Obiad klasa 0

Zupa jarzynowa 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, kalafior, brokuły, **śmietana**⁷,ziemniaki, natka pietruszki,

II Danie

Kasza jęczmienna 100-150g Gulasz z indyka 80-100 g Surówka z ogórka kiszzonego 60-90 g

Kasza jęczmienna, sól, **masło**⁷ ekstra 82 %, udziec z indyka, pieprz, cebula, mąka **pszenna**¹, liść laurowy, ziele angielskie, olej rzepakowy, ogórek kiszony

Kompot z owoców sezonowych

Śliwka

Podwieczorek klasa „0”

Kisiel z owocami i jogurtem

Jogurt naturalny, mąka ziemniaczana, malina

Piątek 4.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Pieczyno Jajecznicza ze szczypiorkiem 100 g Kawa inka

Bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól) **masło ekstra** 82%, **jaja**³, szczypiorek, sól

Obiad klasa 0

Zupa pomidorowa z makaronem 150 ml- 250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, **śmietana**⁷, sól, pieprz, korpus z kurczaka, koncentrat pomidorowy 30%, natka pietruszki, %, makaron (mąka z **pszenicy** durum)

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Kotlet mielony rybny 80-100 g Surówka z białej kapusty 60-90 g

Ziemniaki, natka pietruszki, **ryba**⁴ miruna, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże) , olej rzepakowy, cebula, kapusta biała, marchew. Majonez(olej rzepakowy, musztarda, żółtka jaj kurzych)

Banan

Kompot z owoców sezonowych

Podwieczorek klasa „0”

Serek waniliowy

Poniedziałek 7.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Ryż na mleku 150 ml Pieczywo. Pasta rybna ze szczypiorkiem. Herbata owocowa

Mleko⁷2%, ryż, bułka grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82%, **makrela**⁴ wędzona, szczypiorek, herbata żurawinowa

Obiad klasa 0-8

Zupa kapuśniak 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, kapusta kiszona, majeranek, liść laurowy,

II DANIE

Makaron z serem, śmietaną i truskawkami 200-250 g

Ser biały półtłusty⁷, makaron(mąka z **pszenicy**¹ durum), **śmietana**⁷, truskawka mrożona, cukier

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek „0”

Sałatka owocowa

Ananas, brzoskwinia

Wtorek 8.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kasza manna na mleku 150 ml Pieczywo. Parówki Ketchup .Herbata owocowa

Mleko⁷,kasza manna , **masło**⁷ekstra, kajzerka (mąka **pszenna**¹,woda, sól, olej rzepakowy, cukier), %, parówki z szynki , ketchup pudliszki (pomidory, cukier, ocet, sól), herbata owocowa.

Obiad klasy 0-8

Zupa ogórkowa 150-250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, sól, pieprz, korpus z kurczaka, ziemniaki, ogórek kiszony, **śmietana**⁷, natka pietruszki.

II Danie

Ziemniaki 150-250 g Kotlet mielony wieprzowy 80-100 g Surówka z marchewki tartej 60-90 g

Ziemniaki, natka pietruszki, łopatka wieprzowa, olej rzepakowy, **jaja**³,**śmietana**⁷, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), cebula, czosnek, sól, pieprz, marchew, jabłko, cytryna.

Woda z miętą i miodem

Actimel

Mleko odtłuszczone pasteryzowane, cukier, glukoza, żywe kultury bakterii, witamina B6,D

Podwieczorek „0”

Budyń waniliowy

Mleko⁷, **jaja**³, cukier waniliowy

Środa 9.09.2020

Śniadanie „0”

Płatki owsiane na mleku 150 ml Kanapka z wędliną i sałatą

Mleko⁷2%, płatki **owsiane**¹, cukier, bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól) **masło**⁷ekstra, polędwica sopocka, sałata, herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Zupa krupnik 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, natka pietruszki, kasza **jęczmienna**¹

II Danie

Kopytka 100-120 g Gulasz z indyka 80-100 g Buraczki 60-90 g

Mąka **pszenna**¹, ziemniaki, , **jajka**³, udziec z indyka, cebula, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, buraki, cytryna, sól, pieprz.

Kompot z owoców sezonowych

Brzoskwinia

Podwieczorek „0”

Kisiel z owocami i jogurtem

Jogurt naturalny, mąka ziemniaczana, malina

Czwartek 10.09.2020

Śniadanie „0”

Zupa mleczna z makaronem 150 ml Kanapka z wędliną i świeżym ogórkiem

Mleko⁷2%, makaron (mąka z **pszencicy**¹ durum),) chleb staropolski (mąka **żytnia**¹, **pszenna**¹, sol, drożdże), **masło**⁷ekstra 82 %, szynka włoska, ogórek świeży, , herbata owocowa.

Obiad klasa 0-8

Zupa z soczewicy 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, soczewica, **śmietana**⁷ 18%, natka pietruszki, ziemniaki, koncentrat pomidorowy 30%.

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Udziec pieczony z kurczaka 80-120 gr. Mizeria ze śmietaną 60-100 gr

Ziemniaki, natka pietruszki, bioderko z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra, czosnek, majeranek, ogórek świeży, **śmietana**⁷ 18%.

Kompot z owoców sezonowych

Nektarynka

Podwieczorek klasa „0”

Kefir z owocami

Kefir, malina mrożona

Piątek 11.09.2020

Śniadanie „0”

Kanapka z żółtym serem Kakao

Mleko⁷, kakao, bułka grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej) **masło**⁷ ekstra 82 %, ser żółty (**mleko**⁷,sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka), ketchup pudliszki (pomidory, cukier, ocet, sól)

Obiad klasa 0-8

Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, szczaw konserwowy (szczaw, woda, sól),ryż, **śmietana**⁷ **18%**, natka pietruszki, , **jaja**³

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Pulpety rybne w sosie pomidorowym 80-100 gr. Surówka z kiszonej kapusty 60-100 gr

Ziemniaki, natka pietruszki, filet z **miruny**⁴, mąka **pszenna**¹, olej rzepakowy, **jajka**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), cebula, koncentrat pomidorowy 30%, kapusta kiszona.

Kompot z owoców sezonowych

Mus Kubuś

Przecier z jabłek, banan, sok jabłkowy, witamina C

Podwieczorek klasa „0”

Ciasto drożdżowe z masłem Mleko waniliowe

Mleko⁷,ciast drożdżowe ,(świeże drożdże, mąka **pszenna**¹, cukier, sól ,**jaja**³, margaryna), **masło**⁷, kakao

Poniedziałek 14.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Zupa zacierkowa na mleku 150 ml Kanapka z pasztetem i ogórkiem kiszonym

Mleko⁷ 2%, makaron zacierka (mąka z **pszenicy**¹durum),) chleb staropolski(mąka **żytnia**¹, **pszenna**¹,sol, drożdże) **masło**⁷ekstra 82%, pasztet z indyka (mięso z indyka, **jaja**³, sól, pieprz, gałka muskatołowa), ogórek kiszony, herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Zupa grochówka 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, groch, ziemniaki, natka pietruszki, majeranek.

II Danie

Spaghetti z sosem bolognese 150-250 g

Makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum), sól, łypatka wieprzowa, pulpa pomidorowa, bazyliia, koncentrat pomidorowy 30%, olej rzepakowy, mąka **pszenna**¹, %, ser żółty (**mleko**⁷,sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka),

Kompot z owoców sezonowych

Banan

Podwieczerek klasa „0”

Sałatka owocowa 150 gr

brzoskwinia, ananas

Wtorek 15.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kluski lane na mleku 150 gr. Kanapka z łososiem .Herbata owocowa

Mleko⁷, **jaja**³, mąka , **pszenna**¹, cukier, chleb biały,(mąka **pszenna**¹,sol, drożdże) **masło**⁷ ekstra, łosoś wędzony, cytryna, herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Zupa barszcz ukraiński 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, buraki, fasola, kapusta biała, **śmietana**⁷ 18%, natka pietruszki, ziemniaki

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Kotlet z piersi kurczaka 80-100 gr Sałatka grecka 80 -100 gr

Ziemniaki, natka pietruszki, filet z kurczaka, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), **jaja**³, sól, olej rzepakowy, sałata lodowa, ogórek świeży, pomidor, ser feta

Kompot z owoców sezonowych

Gruszka

Podwieczerek klasa „0”

Kisiel z owocami

Mąka ziemniaczana, cukier, wiśnia mrożona

Środa 16.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Zupa mleczna z makaronem 150 gr Kanapka z szynką z indyka i sałatą. Herbata owocowa

Mleko⁷, makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum) **masło**⁷ ekstra, kajzerka (mąka **pszenna**¹,woda, sól, olej rzepakowy, cukier), cukier, szynka z indyka, sałata, herbata owocowa.

Obiad klasa 0-8

Zupa kartoflanka 150-250 gr

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki, **śmietana**⁷, majeranek

II Danie

Kasza gryczana 150-250 g Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym 60-100 g Ogórek kiszony 60-80 g

Kasza gryczana, sól, polędwiczki wieprzowe, mąka **pszenna**¹, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, pieczarki, ogórek kiszony

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „0”

Kefir z owocami

Kefir, owoce leśne

Czwartek 17.09 .2020

Śniadanie klasa „0”

Kanapka z dżemem, kakao

Mleko⁷ 2 %, kakao, bułka z ziarnami(mąka **żytnia**¹, nasiona słonecznika ,sól, łamane ziarna **pszenicy**¹, otręby **pszenne**¹), **masło**⁷ ekstra, dżem brzoskwiniowy (brzoskwinie, cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy, pektyny) ,herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Zupa biały barszcz z kielbasą i jajkiem 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, biały barszcz(woda, mąka **żytnia**¹, czosnek, liść laurowy), biała kielbasa (mięso wieprzowe, sól, przyprawy, czosnek, cukier, jelito naturalne wieprzowe), **śmietana**⁷, majeranek, **jaja**³

II Danie

Pierogi ruskie z boczkiem wędzonym i cebulką 150-250 g

Mąka **pszenna**¹, **jaja**³, ziemniaki, **ser biały półtłusty**⁷, boczek wędzony, cebula

Woda z miętą

Actimel

Mleko odtłuszczone pasteryzowane, cukier, glukoza, żywe kultury bakterii, witamina B6,D

Podwieczorek klasa „0”

Budyń waniliowy

Mleko⁷, jaja³, cukier waniliowy

Piątek 18.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Płatki kukurydziane na mleku 150 Pieczywo Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

Mleko⁷ 2%, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu), bułka grahamka(mąka **pszenna¹** graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej) **masło⁷** ekstra 82 %, **jaja³**, szczypiorek

Obiad klasa 0-8

Zupa pomidorowa z makaronem 150-250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler⁹**, sól, pieprz, korpus z kurczaka, natka pietruszki, **śmietana⁷**, koncentrat pomidorowy 30%, makaron (mąka z **pszenicy¹** durum)

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Ryba smażona 80-100 g Surówka z kiszanej kapusty 80-100 g

Ziemniaki, natka pietruszki, sól, pieprz, **ryba⁴** miruna, olej rzepakowy, cebula, **jaja³**, mąka **pszenna¹**, bułka tarta(mąka **pszenna¹**, sól, drożdże),kapusta kiszona, jabłko,

Kompot z owoców sezonowych

Gruszka

Podwieczorek klasa „0”

Kisiel z owocami i jogurtem

Mąka ziemniaczana, jogurt naturalny, malina

Poniedziałek 21.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Płatki owsiane na mleku 150 g Pieczywo Parówki z szynki

Mleko⁷, płatki owsiane, cukier, bułka kajzerka(mąka **pszenna¹**, drożdże, woda, cukier, sól, olej rzepakowy), **masło⁷** ekstra, parówki z szynki, ketchup pudliszki (pomidory, cukier, ocet, sól), herbata owocowa.

Obiad klasa 0-8

Zupa buraczkowa 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler⁹**, ziemniaki, koperek, **śmietana⁷**, buraki.

II Danie

Ryż 10-150 g Filet z kurczaka z warzywami 150-250 g

Ryż, sól, filet z kurczaka, olej rzepakowy, cebula, mąka **pszenna¹**, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, marchew, pietruszka, por, seler

Kompot z owoców sezonowych

Kiwi

Podwieczorek klasa „0”

Ciasteczko zbożowe Kakao

Mleko⁷ 2%, kakao, mąka **pszenna**¹, musli, płatki **owsiane**¹, orkisz, rodzynki, suszone kawałki owoców

Wtorek 22.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Ryż na mleku 150 g Kanapka z polędwicą sopocką i świeżym ogórkiem

Mleko 2% ,ryż ,cukier, grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82 %, polędwica sopocka, świeży ogórek

Obiad klasa 0-8

Zupa pieczarkowa z makaronem 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, pieczarki, **śmietana**⁷, makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum, natka pietruszki

II Danie

Pęczak 150-250 g Filet z indyka w sosie carry 80g- 100 g Sałata lodowa z kiełkami

Pęczak, sól, filet z indyka, olej rzepakowy, mąka **pszenna**¹, cebula, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, natka pietruszki, przyprawa carry, sałata lodowa, kiełki, olej do sałatek (rafinowany olej rzepakowy, czosnek, bazylija)

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „0”

Drożdźówka kakao

Mąka **pszenna**¹, woda, margaryna, **jaja**³, drożdże, cukier, sól, proszek do pieczenia , **mleko**⁷ 2%, kakao

Środa 23.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kasza manna na mleku 150 g Kanapka z szynka włoską i pomidorem. Herbata owocowa

Mleko⁷ 2%, kasza manna, cukier, bułka paryska (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże) , szynka włoska, **masło**⁷ ekstra 82%, pomidor,

Obiad klasa 0-8

Zupa kalafiorowa 150-250 ml.

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki, kalafior, , **śmietana**⁷, ziemniaki

II Danie

Kasza jęczmienna 150 g Gulasz wołowy 80-100 g Surówka z ogórka kiszzonego 80-100 g

Kasza **jęczmienna**¹, sól, udziec wołowy, pieprz, olej rzepakowy, cebula, mąka **pszenna**¹, liść laurowy, ziele angielskie, ogórek kiszony

Kompot z owoców sezonowych

Actimel

Mleko odtłuszczone pasteryzowane, cukier, glukoza, żywe kultury bakterii, witamina B6,D

Podwieczorek klasa „0”

Sałatka owocowa

Ananas, brzoskwinia, jabłko

Czwartek 24.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kluski lane na mleku 150 g Kanapka z pastą twarogową

Bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże) , **masło**⁷ ekstra, **jaja**³, **mleko**⁷, cukier, **ser biały półtłusty**⁷, cukier waniliowy, **śmietana**⁷

Obiad klasa 0-8

Zupa zacierkowa 150-250 g

Ziemniaki, korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, makaron zacierka (mąka z **pszenicy**¹ durum), cebula

II Danie

Ziemniaki 150-250 g Schab pieczony w sosie własnym 70-100 g Fasolka szparagowa 60-90 g

Ziemniaki, sól, natka pietruszki, schab wieprzowy, olej rzepakowy, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), pieprz, czosnek, majeranek, fasolka szparagowa, **masło**⁷ ekstra,

Kompot z owoców sezonowych

Nektarynka

Podwieczorek Klasa „0”

Kefir z owocami

Kefir, czarna jagoda

Piątek 25.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Płatki kukurydziane na mleku 150 g Kanapka z żółtym serem

Mleko⁷ 2%, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu),) chleb staropolski (mąka **żytnia**¹, **pszenna**¹, sol, drożdże), **masło**⁷ ekstra, %, ser żółty (**mleko**⁷, sól, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka),

Obiad klasa 0-8

Zupa pomidorowa z ryżem 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki , liść laurowy, koncentrat pomidorowy, **śmietana**⁷, ryż

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr. Ryba pieczona 80-100 gr Surówka z kiszonej kapusty 70-90 gr

Ziemniaki, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), **ryba**⁴ mintaj, olej rzepakowy, natka pietruszki , mąka **pszenna**¹, kapusta kiszona, jabłko, cukier

Kompot z owoców sezonowych

Actimel

Mleko odtłuszczone pasteryzowane, cukier, glukoza, żywe kultury bakterii, witamina B6,D

Podwieczorek klasa „0”

Ciasto drożdżowe z masłem Kawa inka

Mąka **pszenna**¹, woda, margaryna, **jaja**³, drożdże, cukier, sól, proszek do pieczenia , **mleko**⁷ 2%, kawa inka, **masło**⁷ekstra 82%

Poniedziałek 28.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Płatki owsiane na mleku 150 g Kanapka z wędliną i sałatą

Mleko⁷ 2%, płatki **owsiane**¹, cukier, grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82 %, polędwica sopocka, sałata, herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Kapuśniak ze słodkiej kapusty 150-250 ml

Ziemniaki, korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, kapusta biała, cebula, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy 30%, natka pietruszki

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Kotlet mielony wieprzowy 80-100 g Marchewka gotowana z groszkiem 60-90 g

Ziemniaki, natka pietruszki, łopatka wieprzowa, , **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹,sól, drożdże), cebula, olej rzepakowy, czosnek, sól, pieprz, marchew, groszek zielony, cukier, **masło**⁷

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczerek klasa „0”

Budyń waniliowy

Mleko⁷, **jaja**³, cukier waniliowy

Wtorek 29.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Zupa mleczna z makaronem 150 g Pieczywo Jajecznicza ze szczypiorkiem

Mleko⁷2%, makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum), cukier,) chleb staropolski (mąka **żytnia**¹, **pszenna**¹,sol, drożdże), **masło**⁷ ekstra 82% , **jaja**⁴, szczypiorek. Herbata owocowa.

Obiad klasa 0-8

Zupa ogórkowa 150-250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, sól, pieprz, korpus z kurczaka, ziemniaki, ogórek kiszony, **śmietana**⁷, natka pietruszki.

II Danie

Kluski śląskie 100-150 g Bitki wołowe 80-100 g Buraczki 80-100 g

Mąka **pszenna**¹, mąka ziemniaczana, **jaja**³, ziemniaki, udziec wołowy, cebula, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, buraki, **masło**⁷ ekstra 82 %, cytryna.

Kompot z owoców sezonowych

Gruszka

Podwieczerek klasa „0”

Drożdźówka Mleko waniliowe

Mąka **pszenna**¹, woda, margaryna, **jaja**³, drożdże, cukier, sól, proszek do pieczenia,

Środa 30.09.2020

Śniadanie klasa „0”

Kluski lane na mleku 150 g Kanapka z pastą rybną ze szczypiorkiem

Bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże)), **masło**⁷ ekstra, **jaja**³, **mleko**⁷, cukier, **makrela**⁴ wędzona, szczypiorek, herbata owocowa

Obiad klasa 0-8

Rosół drobiowy z makaronem 150-250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, sól, pieprz, korpus z kurczaka, natka pietruszki, udko z kurczaka, makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum), cebula, liść laurowy, ziele angielskie

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Kotlet schabowy 80-100 g Surówka z kapusty pekińskiej z kolorową papryką 50-80 g

Ziemniaki, natka pietruszki, schab wieprzowy, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), olej rzepakowy, kapusta pekińska, kolorowa papryka, olej kujawski do sałatek (rafinowany olej rzepakowy, czosnek, bazylija), majeranek, sól, pieprz

Kompot z owoców sezonowych

Brzoskwinia

Podwieczorek klasa „0”

Ciasteczko zbożowe Kakao

Mleko⁷ 2%, kakao, mąka **pszenna**¹, musli, płatki **owsiane**¹, orkisz, rodzynki, suszone kawałki owoców