

JADŁOSPIS 4.05 – 31.05.2021r.

Wtorek 4.05.2021

Śniadanie „O”

Płatki kukurydziane na mleku 150 Pieczywo z masłem . Parówki z szynki. Herbata owocowa

Mleko⁷ 2%, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu), bułka grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej) **masto**⁷ ekstra 82 %, parówki z szynki , ketchup pudliszki (pomidory, cukier, ocet, sól), herbata owocowa.

Obiad klasa 0-III

Zupa kapuśniak 150-250 ml

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

II DANIE

Ryż 100-150g Filet z kurczaka z warzywami 80-100 g

Ryż, sól, filet z kurczaka, pieprz, cebula, czosnek, mąka **pszenna**¹, olej rzepakowy, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹.

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek „O”

Kisiel owocowy z jogurtem

Mąka ziemniaczana, cukier, porzeczka, jogurt naturalny.

Środa 5.05.2021

Śniadanie „O”

Kluski lane na mleku 150 ml Pieczywo. Jajecznica ze szczypiorkiem. Herbata owocowa.

Mleko⁷2%, cukier, bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹,woda, olej rzepakowy, drożdże, sól) **masto**⁷ ekstra, **jaja**³, szczypiorek, herbata owocowa.

Obiad klasa 0-III

Zupa krupnik 150-250 ml

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

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Gołąbki w sosie pomidorowym 100-120 g

Ziemniaki, natka pietruszki, łopatka wieprzowa, **jaja**³, kapusta biała, cebula. czosnek, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy, mąka **pszenna**¹.

Kompot z owoców sezonowych

Banan

Podwieczorek „O”

Ciasteczko zbożowe Kakao

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

Czwartek 6.05.2021

Śniadanie „O”

Kasza manna na mleku 150 ml . Kanapka z pasztetem . Herbata owocowa

Mleko⁷, kasza manna, chleb staropolski(mąka **żytnia**¹, **pszenna**¹, sol, drożdże) **masło**⁷ ekstra 82%, pasztet z indyka (mięso z indyka, **jaja**³, sól, pieprz, gałka muskatołowa), herbata owocowa.

Obiad klasy O-III

Zupa biały barszcz z jajkiem i kiełbasą 150-250 ml

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

II Danie

Makaron z serem, śmietaną i truskawkami 150-200 g

Woda z miętą i miodem

Gruszka

Podwieczorek „O”

Sałatka owocowa

Brzoskwinia, ananas

Piątek 7.05.2021

Śniadanie „O”

Płatki owsiane na mleku 150 ml Kanapka z pastą twarogową.

Mleko⁷, płatki owsiane, bułka grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej) **masło**⁷ ekstra 82 %, **ser**⁷ biały, cukier waniliowy.

Obiad klasa O-III

Zupa pomidorowa z makaronem 150-250 ml

Marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, sól, pieprz, korpus z kurczaka, natka pietruszki, **śmietana**⁷, koncentrat pomidorowy 30%, makaron (mąka z **pszemicy**¹ durum)

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Ryba smażona 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, kapusta kiszona, marchewka, cukier.

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „O”

Ciasto drożdżowe z masłem Mleko waniliowe

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

Poniedziałek 10.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Kluski lane na mleku 150 ml Kanapka z wędliną i sałatą

Mleko⁷, mąka **pszenna**¹, **jaja**³, cukier, bułka kajzerka(mąka **pszenna**¹, drożdże, woda, cukier, sól, olej rzepakowy), **masło**⁷ ekstra, szynka z indyka, sałata, herbata owocowa.

Obiad klasa O-III

Zupa jarzynowa 150-250 ml

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

II Danie

Kasza jęczmienna 100- 150 g Gulasz z indyka 70-90 g Surówka z ogórka małosolnego 50-60 g

Kasza jęczmienna, sól, udziec z indyka, cebula, czosnek, mąka **pszenna**¹, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, ogórek małosolny.

Kompot z owoców sezonowych

Mandarynka

Podwieczorek klasa „O”

Serek waniliowy

Mleko⁷, **śmietana**⁷, cukier, białka mleka, aromat, kultury bakterii mlekowych.

Wtorek 11.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Płatki owsiane na mleku 150 gr. Kanapka z wędliną i pomidorem .Herbata owocowa

Mleko⁷, **płatki owsiane**, cukier, chleb biały,(mąka **pszenna**¹,sol, drożdże) **masło**⁷ ekstra, szynka włoska, pomidor, herbata owocowa.

Obiad klasa O-III

Zupa ryżanka 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ryż, natka pietruszki.

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr Kotlet schabowy 80-100 gr Kapusta biała zasmażana 80 -100 gr

Ziemniaki, natka pietruszki, schab , sól, olej rzepakowy, czosnek, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), olej rzepakowy, kapusta biała.

Kompot z owoców sezonowych

Banan

Podwieczorek klasa „O”

Kisiel z owocami

Mąka ziemniaczana, cukier, wiśnia mrożona

Środa 12.05.2021

Śniadanie „O”

Racuszki z jabłkiem i cukrem pudrem. Herbata owocowa.

Mleko⁷2%, mąka **pszenna**¹, cukier, **jaja**³, jabłka, herbata owocowa.

Obiad klasa O-III

Zupa fasolowa 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, natka pietruszki , fasola, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek.

II Danie

Kluski śląskie 100-120 g Bitki wołowe 80-100 g Buraczki zasmażane 80-100 g

Ziemniaki, mąka ziemniaczana, udziec wołowy, cebula, olej rzepakowy, **jaja**³, mąka **pszenna**¹, sól, pieprz, buraki, **masło**⁷ ekstra, cytryna.

Kompot z owoców sezonowych

Gruszka

Podwieczorek „O”

Ciasteczko zbożowe Kakao

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

Czwartek 13.05 .2021

Śniadanie klasa „O”

Płatki kukurydziane na mleku 150 ml Kanapka z dżemem

Mleko⁷ 2 %, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu) , bułka z ziarnami(mąka **żytnia**¹, nasiona słonecznika ,sól, łamane ziarna **pszenicy**¹, otręby **pszenne**¹), **masło**⁷ ekstra, dżem brzoskwinowy (brzoskwinie, cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy, pektyny) ,herbata owocowa

Obiad klasa O-III

Zupa ogórkowa 150-250 ml

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

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Udziec pieczony z kurczaka 150-200 g Sałata ze śmietaną 80 g

Ziemniaki, sól, natka pietruszki, udziec z kurczaka, papryka ostra, papryka łagodna, majeranek, czosnek, sałata, , **śmietana**⁷

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „O”

Sałatka owocowa

Brzoskwinia, ananas, kiwi

Piątek 14.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Kanapka z żółtym serem i pomidorem. Kakao

Mleko⁷ 2%, 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), pomidor.

Obiad klasa O-III

Zupa kartoflanka 150-250 ml

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

II Danie

Ziemniaki 100-150 g Pulpety rybne w sosie pomidorowym 80-100 g Surówka z kiszonej kapusty 80-100 g

Ziemniaki, natka pietruszki, sól, pieprz,**ryba**⁴ miruna, olej rzepakowy, cebula, **jaja**³, mąka **pszenna**¹, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), kiszona kapusta , jabłka,

Kompot z owoców sezonowych

Kiwi

Podwieczorek klasa „O”

Drożdźówka 100g Mleko waniliowe

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

Poniedziałek 17.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Zupa zacierkowa na mleku 150 g Kanapka z polędwicą sopocką i świeżym ogórkiem

Mleko 2% ,makaron(mąka z **pszenicy**¹ durum) ,cukier, kajzerka, (mąka **pszenna**¹, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82 %, polędwica sopocka, świeży ogórek

Obiad klasa O-7

Zupa botwina 150-250 ml

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

II Danie

Kluski leniwe 150-200 g Surówka z marchewki tartej 60-80 g

Mąka **pszenna**¹, **ser**⁷ biały, **masło**⁷ ekstra 82 %, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), jabłka, marchew.

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „O”

Jogurt owocowy

Jogurt naturalny, wiśnia, cukier

Wtorek 18.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Kasza manna na mleku 150 g, Kanapka z pasztetem i pomidorem

Mleko 2% ,kasza manna ,cukier, grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra 82 %, pasztet z indyka (mięso z indyka, **jaja**³, sól, pieprz, gałka muskatołowa), pomidor, herbata owocowa

Obiad klasa O-7

Zupa pieczarkowa z ziemniakami 150-250 ml

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

II Danie

Ryż 100-150 g Kotlet z piersi kurczaka 70-90 g Surówka coleslaw 80g

Ryż, sól, filet z kurczaka, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹, sól, drożdże), olej rzepakowy, kapusta biała, marchew, kukurydza, , majonez (olej rzepakowy, musztarda, żółtka jaj kurzych).

Kompot z owoców sezonowych

Gruszka

Podwieczorek klasa „O”

Sałatka owocowa

Ananas, brzoskwinia, jabłko

Środa 19.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Płatki owsiane na mleku 150 g Kanapka z pastą rybną ze szczypiorkiem. Herbata owocowa

Mleko⁷ 2%,płatki owsiane, cukier, bułka paryska (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże) , **makrela**³wędzona,szczypiorek, **masło**⁷ ekstra 82%,herbata owocowa.

Obiad klasa O-7

Zupa kalafiorowa 150-250 ml.

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

II Danie

Kasza jęczmienna 100-150 g Sznycelki z indyka 80-100 g Surówka z ogórka małosolnego 70 g

Kasza **jęczmienna**¹, sól, filet z indyka, mąka **pszenna**¹, olej rzepakowy, cebula , czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, ogórek małosolny.

Kompot z owoców sezonowych

Banan

Podwieczorek klasa „O”

Kefir z owocami

Kefir, wiśnia

Czwartek 20.05.2021

Śniadanie klasa „O”

Makaron na mleku 150 g Kanapka z wędliną i sałatą.

Bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże) **masło**⁷ ekstra, **mleko**⁷ makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum) , szynka włoska, sałata, herbata owocowa.

Obiad klasa O-7

Zupa zacierkowa 150-250 ml

Korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, ziemniaki, makaron (mąka z **pszenicy**¹ durum)
natka pietruszki.

II Danie

Ziemniaki 150-250 g Kotlet mielony wieprzowy 70-100 g Mizeria 60-90 g

Ziemniaki, sól, natka pietruszki, łopatka wieprzowa, olej rzepakowy, pieprz, czosnek, ogórek świeży, **śmietana**⁷.

Kompot z owoców sezonowych

Mandarynka

Podwieczorek Klasa „0”

Bułka maślana Kakao

Mąka **pszenna**¹, **jaja**³, drożdże, cukier, sól, **mleko**⁷ 2%, kakao.

Piątek 21.05.2021

Śniadanie klasa „0”

Płatki kukurydziane na mleku 150 ml Kanapka z dżemem

Mleko⁷ 2 %, płatki kukurydziane(kaszka kukurydziana, cukier, sól, fosforany sodu) , bułka z ziarnami(mąka **żytnia**¹, nasiona słonecznika ,sól, łamane ziarna **pszenicy**¹, otręby **pszenne**¹), **masło**⁷ ekstra, dżem wiśniowy(wiśnia,cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy, pektyny) ,herbata owocowa

Obiad klasa O-7

Zupa kartoflanka 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki, liść laurowy, **śmietana**⁷, ziemniaki, majeranek.

II Danie

Krokiety z jajkiem 100-150 gr Surówka po żydowsku 70-90 gr

Jaja³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹,sól, drożdże), olej rzepakowy, natka pietruszki, mąka **pszenna**¹, jabłka, cukier mleko⁷ 2 %,kapusta biała, marchewka, papryka, cytryna, olej do sałatek (rafinowany olej rzepakowy, czosnek, bazylija)

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Podwieczorek klasa „0”

Ciasto drożdżowe z masłem . Mleko waniliowe.

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

Poniedziałek 24.05.2021

Śniadanie klasa „0”

Płatki owsiane na mleku 150 g Kanapka z wędliną i sałatą. Herbata owocowa

Mleko 2% , płatki owsiane, bułka kajzerka (mąka **pszenna**¹, woda, sól, olej rzepakowy, drożdże) **masło**⁷ ekstra, szynka z indyka, sałata, herbata owocowa, cukier.

Obiad klasa O-3 i 8

Zupa ogórkowa 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki , liść laurowy, **śmietana**⁷, ogórek kiszony, ziemniaki.

Ryż 100-150 g Kotlet De Volay 80-100 g Surówka z kapusty pekińskiej 60-80 g

Ryż paraboliczny, filet z kurczaka, sól, pieprz, **masło**⁷ ekstra 82 % , olej rzepakowy, **jaja**³, bułka tarta(mąka **pszenna**¹,sól, drożdże), olej rzepakowy, kapusta pekińska, majonez kielecki(olej rzepakowy, musztarda, żółtka jaj kurzych).

Kompot z owoców sezonowych

Jabłko

Piątek 28.05.2021

Śniadanie klasa „0”

Kasza manna na mleku 150 g Pieczywo. Jajecznica ze szczypiorkiem. Herbata owocowa.

Mleko 2% ,kasza manna ,cukier, grahamka(mąka **pszenna**¹ graham, drożdże, woda, cukier, sól, olej), **masło**⁷ ekstra herbata owocowa, **jaja**³, szczypiorek.

Obiad klasa O-3 i 8

Zupa ryżanka 150-250 ml

Korpusy z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler**⁹, natka pietruszki , liść laurowy , ryż.

II Danie

Ziemniaki 100-150 gr. Ryba smażona 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, cebula, czosnek.

Kompot z owoców sezonowych

Kiwi

Podwieczorek klasa „0”

Sałatka owocowa

Ananas, brzoskwinia, jabłko

Poniedziałek 31.05.2021

Śniadanie klasa „0”

Racuszki z jabłkiem 150-200 g Kakao

Mleko⁷ 2%, mąka **pszenna¹**, **jaja³**, jabłka, kakao, olej rzepakowy.

Obiad klasa O-3 i 8

Zupa szczawiowa z ziemniakami 150-250 ml

Ziemniaki, korpus z kurczaka, sól, pieprz, marchew, pietruszka, por, **seler⁹**, natka pietruszki, **śmietana⁷**, szczaw konserwowy (szczaw, sól, woda), **jaja³**.

II Danie

Pęczak 100-150 g Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym 80-90 g Surówka grecka 70-80 g

Pęczak, mąka **pszenna¹**, cebula, polędwiczki wieprzowe, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy, pieczarki, sałata lodowa, ogórek świeży, pomidor, ser feta (mleko, sól, regulator kwasowości), olej do sałatek (rafinowany olej rzepakowy).

Kompot z owoców sezonowych

Banan

Podwieczorek klasa „O”

Budyń waniliowy

Mleko⁷, jaja³, cukier waniliowy