

## JADŁOSPIS DEKADOWY

Data:	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
11.03.2025r. wtorek	Twarożek ( <b>mleko</b> ) ze szczypiorkiem, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , kakao ( <b>mleko</b> ), gruszki.	Kalafiorowa( <b>mleko, seler</b> ) z ziemniakami spaghetti ( <b>gluten</b> ) carbonara, kompot.	Sałatka owocowa z jogurtem( <b>mleko</b> ), <b>grahamka</b> , masło ( <b>mleko</b> ).
12.03.2025r. środa	Płatki kukurydziane, <b>mleko</b> , pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło( <b>mleko</b> ), konfitura, jabłko.	Ryżanka z warzywami( <b>seler</b> ), kotlet mielony( <b>jaja, gluten</b> ), ziemniaki, buraczki, kompot.	Budyń( <b>mleko</b> ) czekoladowy z baka- -liami, bułka( <b>gluten</b> ) masło( <b>mleko</b> ), mięta.
13.03.2025r. czwartek	Pasta z <b>jajka</b> i szczypiorku, pieczywo <b>pszenne, graham</b> , masło( <b>mleko</b> ), kawa zbożowa( <b>mleko</b> ), ogórek kiszony, mandarynki.	Pomidorowa( <b>seler, mleko</b> ) z makaronem( <b>pełne ziarno</b> ), filet z kurczaka z pieca, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, , kompot.	Galaretka owocowa z warzywami, chałka( <b>gluten</b> ), masło( <b>mleko</b> ), melisa.
14.03.2025r. piątek	Kasza manna( <b>gluten</b> ), <b>mleko</b> , pieczywo <b>pszenne, razowe</b> , pasztet, papryka, winogrono.	Krem z zielonego groszku z grzankami( <b>gluten</b> ), dorsz( <b>ryby</b> ) w płatkach migdałowych( <b>orzechy</b> ), ziemniaki, surówka wielowarzynna, kompot.	Jogurt jagodowy ( <b>mleko</b> ) <b>grahamka</b> , masło( <b>mleko</b> ).
17.03.2025r. poniedziałek	Ser żółty( <b>mleko</b> ), pomidory, szczypiorek, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło( <b>mleko</b> ), kakao( <b>mleko</b> ), jabłko.	Rosół( <b>seler</b> ) z makaronem( <b>gluten</b> ), potrawka z drobiu, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot.	Ciasto jogurtowe( <b>gluten, jaja</b> , <b>mleko</b> ) z owocami, herbatka z cytryną.
18.03.2025r. wtorek	Pasta z tuńczyka, ( <b>ryby</b> ) papryki twarogu( <b>mleko</b> ), pieczywo <b>pszenne, razowe</b> , masło( <b>mleko</b> ), herbata owocowa, banany.	Kapuśniak z kiszonej kapusty z kielbasą z szynki z ziemniakami, kluski leniwe( <b>gluten, jaja, mleko</b> ), mus truskawkowy, sok tłoczony z jabłek.	Owoce: mandarynki, gruszki, kiwi, wafle ryżowe.
19.03.2025r. środa	<b>Płatki żytnie, mleko</b> ze śliwką suszoną, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło, serek naturalny( <b>mleko</b> ), rzodkiewka, kiwi.	Pieczarkowa ( <b>mleko</b> ) z makaronem( <b>gluten</b> ), pulpety ( <b>jaja</b> ) z soczewicą, <b>kasza</b> <b>kuskus</b> , brokuły z wody, kompot.	Pizzerinki z szynką , papryką i żółtym serem( <b>mleko</b> ), ketchup, sok owocowy.
20.03.2025r. czwartek	Polędwica drobiowa, pomidory, szczypiorek, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło( <b>mleko</b> ), kawa zbożowa( <b>mleko</b> ), jabłka.	Grochówka ( <b>seler</b> )z kielbasą z szynki, ryż z jabłkami i jogurtem greckim( <b>mleko</b> ), sok.	Pasztet, ogórek kiszony, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło( <b>mleko</b> ), mięta.
21.03.2025r. piątek	<b>Jajko</b> , ketchup, rzodkiewka, pieczywo <b>pszenno-żytnie</b> , masło, kakao( <b>mleko</b> ), mandarynki.	Krem z białych warzyw ( <b>seler</b> ) słonecznikiem, dorsz( <b>ryby</b> ), <b>sos śmietanowy</b> ( <b>mleko</b> ), ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot.	Babeczki szpinakowe( <b>jaja</b> , <b>gluten</b> ), gruszki.
24.03.2025r. poniedziałek	Ryż z musiem truskawkowym, pieczywo pszenno-żytnie, masło( <b>mleko</b> )szynka, ogórek kiszony, herbata owocowa, gruszki.	Barszcz czerwony z buraków z ziemniakami( <b>mleko</b> ), schab w sosie cebulowym, ziemniaki, surówka z pekińskiej kapusty z kukurydzą, kompot.	Zapiekanki( <b>gluten</b> ) z pieczarkami i żółtym serem( <b>mleko</b> ), ketchup, sok.

Jadłospis może ulec zmianie.

Podpis indendentą:

Podpis dyrektora:

Alergeny zostały **wyróżnione** w jadłospisie.