

JADŁOSPIS DEKADOWY

Data:	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
11.12.2023r. poniedziałek	Płatki kukurydziane, pieczywo pszenno-żytnie z serkiem naturalnym (mleko) papryka, jabłka.	Kalafiorowa (seler, mleko) z ziemniakami, schab gotowany, sos żurawinowo-śliwkowy, ryż brązowy , ogórek kiszony, kompot.	Oponki serowe(gluten, mleko, jaja), sok z czarnej porzeczki.
12.12.2023r. wtorek	Pasztet, humus z pomidorami suszonymi, pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), herbata z cytryną, banany.	Ogórkowa(seler, mleko, gluten) z ziemniakami na wieprzowinie, makaron(gluten) z twarogiem(mleko) i jogurtem naturalnym(mleko), kompot.	Babeczki szpinakowe(gluten, jaja), jabłka.
13.12.2023r. środa	Ryż na mleku , pieczywo pszenne, graham , pasta z zielonego groszku i awokado, kiwi.	Krem z selera z grzankami(gluten), miruna(ryby) w sosie śmietanowym(mleko) ziemniaki, surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka, kompot	Deser z bananami, serkiem mascarpone (mleko), jogurtem greckim(mleko) i gorzką czekoladą, bułka(gluten) z masłem(mleko), mięta
14.12.2023r. czwartek	Serek truskawkowy(mleko), chałka(gluten), masło(mleko), kakao(mleko), gruszki.	Fasolowa z białej fasoli z kielbasą z szynki, spaghetti(pełne ziarno) bolognese) z warzywami (seler), kompot.	Szynka gotowana, pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), papryka czerwona, herbatka rumiankowa.
15.12.2023r. piątek	Makrela(ryby) z twarogiem(mleko) i papryką, pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), winogrono.	Ryżanka z warzywami(seler), pulpety(jaja) z indyka z brokułem, ziemniaki, fasolka, kompot.	Jogurt bananowo-truskawkowy(mleko), bułka (gluten) z masłem(mleko), herbata z cytryną.
18.12.2023 poniedziałek	Żółty ser(mleko), pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), kawa zbożowa(mleko), marchew	Jarzynowa (seler, mleko) na drobiu, naleśniki(gluten, mleko, jaja) z twarogiem(mleko), mus truskawkowy, kompot.	Owoce: jabłka, gruszki, mandarynki, grahamka z masłem(mleko), herbata z mięta.
19.12.2023r. wtorek	Jajecznica ze szczypiorkiem pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), mleko, jabłka.	Pomidorowa(seler, mleko) z makaronem(gluten), bitki wołowe w sosie(gluten), ziemniaki, surówka wielowarzywna, kompot.	Rogal(gluten) z masłem orzechowym , masło(mleko), dżem, mleko, winogrono.
20.12.2023r. środa	Zacierki(gluten) na mleku , bułka(gluten) z masłem(mleko), miód, winogrono.	WIGILIA -WSÓLNY ŚWIĄTECZNY OBIAD Pieczarkowa(mleko) z makaronem (gluten), dorsz (ryby) w płatkach migdałowych(orzechy), ziemniaki, dorsz(ryby), surówka z kiszonej kapusty, kompot.	Twarożek(mleko) z miodem na waflu ryżowym, herbata z cytryną.
21.12.2023r. czwartek	Szynka gotowana, pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), pomidory, kawa zbożowa(mleko), mandarynki.	Krem z zielonego groszku z grzankami(gluten), kotleciki drobiowe(jaja) z suszonymi pomidorami, ziemniaki, surówka z pekińskiej kapusty, kompot.	Ciasto jogurtowe(gluten, jaja, mleko) z owocami, kompot.
22.12.2023r. piątek	Owsianka ze śliwką, pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), z dżemem, gruszki.	Zalewajka(mleko) z kielbasą z szynki, gulasz z indyka, kasza gryczana , surówka z czerwonej kapusty, kompot.	Żółty ser(mleko), pieczywo pszenno-żytnie , masło(mleko), ogórek kiszony, herbata z cytryną.

Jadłospis może ulec zmianie :

Podpis intendenta :

Podpis dyrektora :

Alergeny zostały wyróżnione w jadłospisie .

