

## JADŁOSPIS 20.06. – 24.06.2022

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>Poniedziałek 20.06.2022</b>	<p>chleb orkiszowy 30g z masłem 7g ser żółty 15g pomidor 10g herbata czarna 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Chleb orkiszowy</b> – składniki: <u>mix orkiszowy, mąka żytnia typ720, mąka pszenna typ 750</u>, kwas naturalny, woda, drożdże, sól. <i>Może zawierać jaja, mleko, ziarna sezamu, soję, orzechy arachidowe.</i> <b>Masło</b> 82% tłuszczu. <b>Ser żółty gouda Maluta</b> – składniki: <u>mleko pasteryzowane</u>, sól, stabilizator, chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, barwnik annato. <b>Herbata czarna Lipton.</b></p>	<p>manna na rosole 200ml potrawka z kurczaka z ziemniakami 160g surówka z białej kapusty 60g kompot owocowy 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Manna na rosole</b> – składniki: woda, porcja rosółowa z kurczaka, <u>kasza manna</u> (może zawierać śladowe ilości orzechów), marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, cebula, sól niskosodowa, nać, koper, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, lubczyk. <b>Potrawka z kurczaka</b> – składniki: mięso z kurczaka, <u>bulion, seler</u>, marchewka, cebula, <u>śmietana 30%, mąka pszenna</u> pieprz, sól niskosodowa, papryka słodka, liść laurowy, ziele angielskie. <b>Surówka z białej kapusty</b> – składniki: kapusta biała, marchew, <u>musztarda</u>, olej, sól, kwasek cytrynowy. <b>Kompot owocowy</b> – składniki: woda, mrożona mieszanka kompotowa (malina, truskawka, wiśnia bez pestki, porzeczka czarna, aronia, jabłka), cukier.</p>	<p>płatki owsiane na mleku 200ml arbuz 70g woda niegazowana</p> <p><b>Płatki owsiane na mleku</b> – składniki: <u>mleko 2%, płatki owsiane Kros</u> (płatki owsiane. <i>Może zawierać jaja, nasiona sezamu, orzechy</i>), cukier.</p>
<b>Wtorek 21.06.2022</b>	<p>chleb dyniowy 30g z masłem 7g pasta z tuńczyka z papryką i ogórkiem 25g herbata miętowa 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Chleb dyniowy</b> – składniki: <u>50% mieszanka mączna (pszenna i żytnia, pestki dyni, siemię lnu, sól)</u>, <u>mąka pszenna typ 750</u>, woda, drożdże, <u>mieszanka ziaren</u>, olej. <i>Może</i></p>	<p>zupa marchewkowa 200ml kotlet schabowy z ziemniakami 160g sałata ze szczypiorkiem i śmietaną 60g kompot owocowy 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Zupa marchewkowa</b> – składniki: woda, ziemniaki, porcja rosółowa z kurczaka, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, por, cebula, sól niskosodowa, nać, koper, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie,</p>	<p>kasza manna 150ml winogrona 50g woda niegazowana</p> <p><b>Kasza manna</b> – składniki: <u>mleko 2%, kasza manna Kros</u> (Może zawierać śladowe ilości orzechów), cukier, cukier wanilinowy.</p>

*Informacje o wykazie składników z uwzględnieniem substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wydawanych potrawach dostępne są u intendenci.  
Jadłospis może ulec zmianie.*

	<p><i>zawierać: <u>jaja, mleko w proszku, ziarna sezamu, soje, orzechy arachidowe, orzechy włoskie.</u> <b>Masło</b> 82% tłuszczu. <u>zawierać <u>gluten jaja, mleko i soję</u></u>).<b>Pasta z tuńczyka</b> – składniki: <u>tuńczyk w sosie własnym Dripol, jajka, majonez</u> (olej rzepakowy, żółtko jajka6%, ocet, <u>musztarda, gorczyca,</u> cukier, sól, przyprawy przeciwutleniacz E385, kwas cytrynowy (<i>produkt może zawierać <u>gluten jaja, mleko i soję</u></i>)),ogórek konserwowy, sól. <b>Herbata miętowa</b> – składniki: woda, cukier, Herbata miętowa Herbapol.</i></p>	<p>lubczyk. <b>Kotlet schabowy</b> – składniki: schab , jajka, <u>mąka pszenna, bułka tarta,</u> olej rzepakowy, sól niskosodowa, pieprz. <b>Salata ze szczypiorkiem</b> – składniki: salata masłowa, <u>śmietana 30%, jogurt naturalny, szczypiorek, cukier, sól, kwasek cytrynowy.</u> <b>Kompot owocowy</b> – składniki: woda, mrożona mieszanka kompotowa (malina, truskawka, wiśnia bez pestki, porzeczka czarna, aronia, jabłka), cukier.</p>	
<p><b>Środa</b> <b>22.06.2022</b></p>	<p>chleb graham 30g z masłem 7g kiełbasa żywiecka 15g rzodkiewka 10g kawa zbożowa 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Chleb graham</b> - składniki: <u>mąka pszenna graham typ 1850, mąka pszenna typ 750,</u> woda, drożdże, sól. <i>Może zawierać <u>jaja, mleko, ziarna sezamu, soje, orzechy arachidowe.</u> <b>Masło</b> 82% tłuszczu. <b>Kiełbasa żywiecka JBB</b>– składniki: mięso 81,6% (wieprzowe 65,1%, z indyka 16,5%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, substancje zagęszczające: karagen guma ksantowa, regulatory kwasowości: octan potasu, mleczan potasu, przyprawy (zawierają <u>seler</u>), ekstrakty przypraw, stabilizatory: tri fosforany, polifosforany, białko wieprzowe, wzmocniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty(zawierają <u>mleko, gluten</u>), przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca:azotyn sodu, . <i>Może zawierać: <u>jaja, gorczyce.</u> <b>Kawa zbożowa</b> – składniki: mleko 2%, cukier, kawa zbożowa Anatol.</i></i></p>	<p>zupa z czerwonej soczewicy 200ml makaron z sosem bolońskim 150g kompot owocowy 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Zupa z czerwonej soczewicy</b> – składniki: woda, ziemniaki, porcja rosółowa z kurczaka, czerwona soczewica(<i>Może zawierać <u>gluten oraz śladowe ilości soi i mleka</u></i>) marchew, pietruszka, <u>seler,</u> por, papryka czerwona, cebula, sól niskosodowa, nać, koper, lubczyk, pieprz, imbir, liść laurowy, ziele angielskie. <b>Makaron z sosem bolońskim</b> – składniki: mięso wieprzowe, <u>makaron pełnoziarnisty Lubella rurki,</u> pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, <u>mąka pszenna,</u> olej, sól niskosodowa, czosnek, pieprz, papryka ostra, oregano, bazyli. <b>Kompot owocowy</b> – składniki: woda, mrożona mieszanka kompotowa (malina, truskawka, wiśnia bez pestki, porzeczka czarna, aronia, jabłka), cukier.</p>	<p>kisiel 150ml banan 70g woda niegazowana</p> <p><b>Kisiel</b> – składniki: woda, kisiel Cykoria (różne rodzaje) (skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, sól, aromat, barwnik. <i>Może zawierać: <u>gluten, jaja, mleko i produkty pochodne</u></i>) cukier.</p>
<p><b>Czwartek</b> <b>23.06.2022</b></p>	<p>chleb wieloziarnisty 30g z masłem 7g jajko z majonezem i szczypiorkiem 60g kakao 150ml woda niegazowana</p>	<p>krupnik 200ml wątróbka drobiowa w sosie własnym z ziemniakami 160g ogórek małosolny 60g kompot owocowy 150ml woda niegazowana</p>	<p>budyń malinowy 150ml cząstki jabłka 50g woda niegazowana</p>

Informacje o wykazie składników z uwzględnieniem substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wydawanych potrawach dostępne są u intendenci.  
Jadłospis może ulec zmianie.

	<p><b>Chleb wieloziarnisty</b> – składniki: <u>mieszanka pomorska wieloziarnista (37,7%), mąka pszenna, typ 750, woda, drożdże piekarskie, płatki owsiane, mąka żytnia typ 720, sól. Może zawierać: jaja, mleko w proszku, ziarna sezamu, soję, orzechy arachidowe, orzechy włoskie. Masło 82% tłuszczu.</u></p> <p><b>Jajko na twardo z majonezem</b> – składniki: <u>jaja, majonez(olej rzepakowy, żółtko jaja6%, ocet, musztarda, gorczyca, cukier, sól, przyprawy przeciwutleniacz E385, kwas cytrynowy (produkt może zawierać gluten, jaja, mleko i soję).</u></p> <p><b>Kakao</b> – składniki: <u>mleko 2%, cukier, Kakao naturalne DecoMorreno.</u></p>	<p><b>Krupnik</b> – składniki: woda, ziemniaki, porcja rosółowa z kurczaka, <u>kasza jęczmienna (Może zawierać gluten i seler), śmietana 30%, por, pietruszka, marchew, seler, cebula</u> sól niskosodowa, pieprz, liść laurowy, nać, koper, ziele angielskie, lubczyk. <b>Wątróbka drobiowa w sosie</b> – składniki: <u>wątróbka drobiowa, bulion, cebula, marchew, seler, pietruszka, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól niskosodowa, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy. Salatką z ogórka małosolnego</u> – składniki: ogórki małosolne, cebula, olej, sól niskosodowa, cukier, pieprz czarny. <b>Kompot owocowy</b> – składniki: woda, mrożona mieszanka kompotowa (malina, truskawka, wiśnia bez pestki, porzeczka czarna, aronia, jabłka), cukier.</p>	<p><b>Budyń</b> – składniki: <u>mleko 2%, budyń Cykoria (różne rodzaje) ( skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwnik. Może zawierać: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne), cukier.</u></p>
<p><b>Piątek</b> <b>24.06.2021</b></p>	<p>chleb oliwski 30g z masłem 7g parówka z keczupem 50g herbata z cytryną 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Chleb oliwski</b> – składniki: <u>mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, kwas naturalny, woda, drożdże, sól. Może zawierać jaja, mleko, ziarna sezamu, soję, orzechy arachidowe. Masło 82% tłuszczu. Parówki berlinki na ciepło z keczupem</u> – składniki: parówki berlinki(mięso wieprzowe 71%, woda, sól, <u>białko sojowe, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, przyprawy, przeciw utleniacz, substancja konserwująca. Może zawierać mleko, seler, gorczycę.</u> keczup(pomidory, cukier, <u>przeciery z selera i cebuli, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, ocet spirytusowy, kwas cytrynowy, przyprawy.</u>) <b>Herbata z cytryną</b> – składniki: woda, cukier, herbata czarna Lipton, sok z cytryny.</p>	<p>zupa koperkowa 200ml kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem 150g kompot owocowy 150ml woda niegazowana</p> <p><b>Zupa koperkowa</b> – składniki: woda, ziemniaki, porcja rosółowa z kurczaka, pietruszka, <u>seler, por, śmietana 30%, koper, cebula, sól niskosodowa, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk. Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem</u> – składniki: pierś z kurczaka, ryż (<u>Może zawierać gluten, orzechy, skrobię ziemniaczaną</u>), pomidory w puszcze, marchew, papryka, kukurydza, ananas (składniki: ananas, woda, cukier, kwas cytrynowy), cebula, <u>mąka pszenna, sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka, papryka ostra, ziele angielskie, liść laurowy. Kompot owocowy</u> – składniki: woda, mrożona mieszanka kompotowa (malina, truskawka, wiśnia bez pestki, porzeczka czarna, aronia, jabłka), cukier.</p>	<p>galaretka owocowa 150ml flipsy kukurydziane woda niegazowana</p> <p><b>Galaretka</b> – składniki: woda, galaretka cykora( różne rodzaje) (cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, aromat, barwnik. <u>Może zawierać: gluten, jaja, mleko i produkty pochodne</u>). <b>Flipsy kukurydziane</b>– składniki: grys kukurydziany 100%.</p>

Informacje o wykazie składników z uwzględnieniem substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w wydawanych potrawach dostępne są u intendenci.  
Jadłospis może ulec zmianie.