

13.04.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś:Kakao. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, ser żółty/ ser twarogowy , pomidor , ogórek zielony, papryka, szczypior - **KOMPONOWANIE WŁASNE POSILKU**. Owoc

O:Zupa kalafiorowa na mięsie drobiowym, zabieleną, z ziemniakami i zieleniną. Pierogi leniwe z maślanką. Surówka z marchwi, pomarańczy i jabłek. Kompot owocowy.

P:Herbata melisa. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, jajko gotowane, ogórek kiszony, majonez .

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), chleb staropolski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb razowy ze słonecznikiem 500g (mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82 % tłuszczu, sałata, ser żółty w plastrach(mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna), serek twarogowy w plastrach(serek śmietankowy 94,1%, żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól), pomidor, ogórek zielony, papryka, szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kalafior mrożony, kurczak świeży, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, przyprawy, jaja, mąka pszenna typ 450, twaróg śmietankowy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), maślanka owocowa(maślanka naturalna , mleko pasteryzowane, wsad owocowy- cukier, truskawka rozdrobniona 2,0%, rabarbar rozdrobniony 1,8%, przecier z aronii, skrobia, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancje zagęszczające- guma ksantanowa, pektyny, aromaty, barwnik: karmin, białka mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej), marchewka, pomarańcze, jabłka, miód, owoce mrożone, herbata melisa (100 % melisy), chleb staropolski 550g(mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb razowy ze słonecznikiem 500g(mąka razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, ziarno), masło 82 % tłuszczu, sałata, jaja, ogórek kiszony, majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0 % , ocet, musztarda(woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz).

14.04.2026 WTOREK

Ś:Zupa mleczna- płatki jęczmienne z rodzynkami. Herbata rumiankowa. Bułka pszenna i wieloziarnista z masłem , sałata, schab gotowany, rukola, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior.

O:Zupa z ciecierzycy z ziemniakami, zabieleną z zieleniną. Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem wieprzowym. Talerz owocowy. Kompot wiśniowy

P:Mleko. Chałka z masłem i dżemem niskosłodzonym.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, płatki jęczmienne 100%, rodzynki, herbata rumiankowa (100% koszyczka rumianku), bułka mała 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka wieloziarnista 300g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania maki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz-

ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, slonecznik, sezam, platk owsiane), maslo 82 % tluszczu, salata, schab gotowany (schab wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, cukier, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca : karagen, bialko wieprzowe, substancja konserwująca : azotyn sodu), rukola, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior , wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, ciecierzycy – cieciorka konserwowa(cieciorka, woda, sól), śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, ziemniaki, mąka pszenna typ 450, karkówka wieprzowa bez kości, przyprawy, kapusta kiszona, makaron (mąka makaronowa pszenna), kiwi, jablko, gruszka, pomarańcze, miód, wiśnie mrożone, mleko 2 % tluszczu, chałka 400g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, cukier, sezam, sól), maslo 82 % tluszczu, dżem truskawkowy niskosłodzony (truskawki, cukier, woda, substancja żelująca : pektyny, regulator kwasowości- kwas cytrynowy).

15.04.2026 ŚRODA

Ś:Kakao. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, kabanosy/ jaja ćwiartki, pomidor koktajlowy, papryka, szczypior.- **KOMPONOWANIE WŁASNE POSIŁKU.** Owoc.

O:Zupa pomidorowa z ryżem brązowym, na mięsie drobiowym, zabelana z zieleniną. Schab panierowany. Ziemniaki. Surówka z kapusty czerwonej, marchwi, jabłek, cytrynki, cebulki i natki pietruszki. Kompot jabłkowy

P:Budyń z sosem jagodowym. Baton owocowy 100%.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tluszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tluszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), chleb baltanowski550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g(mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), maslo 82 % tluszczu, kabanosy(mięso z kurczaka, skrobia, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, cukier, bialko z kurczaka, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, oslonka jadalna- substancja żelująca: alginian sodu, stabilizatory: celuloza, chlorek wapnia), jaja, pomidor koktajlowy, papryka, szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, koncentrat pomidorowy (przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), passata pomidorowa (pomidory 99,4%, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy), ryż brązowy, schab wieprzowy bez kości, jaja, bulka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), przyprawy, ziemniaki, kapusta czerwona, marchew, jablka, cytryna, cebula, pietruszka, miód, mleko 2 % tluszczu, maslo 82% tluszczu , jaja, mąka ziemniaczana, jagody mrożone , cukier, cukier waniliowy, baton owocowy(daktyl suszony, orzeszki arachidowe, banan suszony 17%, kakao 3%, mąka ryżowa, aromat naturalny).

16.04.2026 CZWARTEK

Ś:Kawa mleczna. Bagietka pszenna i pieczywo żytnie z masłem i rzodkiewką. Twarożek z czosnkiem i ogórkiem zielonym. Owoc.

O: Zupa jarzynowa na mięsie drobiowym z ziemniakami, zabelana z zieleniną. Klopsiki w sosie szpinakowym. Kasza bul-gur. Ogórek kiszony. Kompot gruszkowy.

P:Bawarka. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, rukola, schab gotowany, rzodkiewka i pomidor koktajlowy, szczypior.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorja), bulka na zapiekanke 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), chleb wieloziarnisty500g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu , rzodkiewka, twaróg śmietankowy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), czosnek, ogórek zielony, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, warzywa mrożone, ziemniaki, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), przyprawy, mąka pszenna typ 450, karkówka wieprzowa bez kości, jaja, mąka pszenna typ 450, bulka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól), szpinak mrożony, przyprawy, kasza bul- gur (pszenica durum), ogórek kiszony, gruszka, miód, mleko 2 % tłuszczu, herbata czarna ekspresowa, chleb baltanowski550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarza mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb wieloziarnisty500g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemie lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, rukola, schab gotowany (schab wieprzowy, sól, przyprawy naturalne, cukier, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca : karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca : azotyn sodu), rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior.

17.04.2026 PIĄTEK

Ś:Zupa mleczna- zacierki na mleku. Herbata czarna z pomarańczą i cytrynką. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, ser twarogowy kanapkowy w plastrach, papryka, szczypior, kiełki. Owoc.

O:Zupa krem z marchewki z makaronem ryżowym, zabelana z zieleniną. Kotlety rybne. Ziemniaki. Surówka z kapusty kiszonej, marchewki, jabłka, cebuli i natki pietruszki. Kompot śliwkowy

P:Kakao. Ryż z jabłkiem i cynamonem.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, jaja, mąka pszenna typ 450, herbata czarna ekspresowa, pomarańcza, cytryna, chleb staropolski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g(mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, serek twarogowy w plastrach(serek śmietankowy 94,1%, żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól), papryka, szczypior, kiełki, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, makaron w kształcie ryżu(kaszka pszenna makaronowa, semolina- kaszka z pszenicy durum, jaja, woda, kurkuma), ziemniaki, przyprawy, filet z miruny, jaja, bulka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól), kapusta kiszona, mąka pszenna, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), ziemniaki, marchew, jabłka, cebula, śliwka mrożona, miód, mleko 2 % tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), ryż biały, jabłka, cynamon.

20.04.2026 PONIEDZIAŁEK

Ś: Kawa mleczna. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, ser żółty/ser żółty wędzony, ogórek kiszony, szczypior. Owoc.

O: Zupa brokułowa z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleciną. Pierogi z serem waniliowym. Marchewka w słupki. Kompot owocowy

P: Herbata owocowa. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, kiełbasa szynkowa, rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorja), chleb bałtanowski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb wieloziarnisty 500g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, sałata, ser żółty w plastrach(mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizatory- chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna), ser żółty wędzony(ser, mleko, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia), ogórek kiszony, szczypior, owoc, wywar warzywny(marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), koper, natka, brokuły mrożone, ziemniaki, jaja, mąka pszenna typ 450, cukier, cukier waniliowy, twaróg śmietankowy (mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej), marchew, owoce mrożone, miód, herbata owocowa (owoc maliny 40%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży 18%, naturalny aromat, owoc bzu czarnego, liść jeżyny), chleb bałtanowski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb wieloziarnisty 500g (mąka pszenna typ 750, zakwas- mąka żytnia, woda, drożdże., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., ziarno- siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane., zaciemniacz- ekstrakt siodu żytniego z dodatkiem siodu jęczmiennego., woda, drożdże, cukier, sól, siemię lniane, słonecznik, sezam, płatki owsiane), masło 82% tłuszczu, sałata, kiełbasa szynkowa (szynka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca : azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), rzodkiewka, pomidor koktajlowy, szczypior.

21.04.2026 WTOREK

Ś: Zupa mleczna- Kluseczki lane na mleku. Herbata melisa. Bułka pszenna i żytnia z masłem, sałata, jajko gotowane, papryka , szczypior, kiełki - **KOMPONOWANIE WŁASNE POSIŁKU**. Owoc.

O: Rosół z makaronem na mięsie drobiowym, z zieleciną. Ryż brązowy z kurczakiem w sosie śmietankowo- koperkowym. Marcheweczki mini. Kompot wiśniowy.

P: Mleko. Ciasto czekoladowe.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, jaja, mąka pszenna typ 450, herbata melisa (100 % melisy), bułka mała 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka żytnia 300g(mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 500, mix żytni- mąka żytnia, otręby żytnie, słonecznik, siemię lniane, sól, gluten pszenny, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, enzymy., kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, jaja, papryka, szczypior, kiełki, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, makaron (kasza pszenna makaronowa, semolina – kaszka z pszenicy

durum, jaja, woda), ryż brązowy, filet z kurczaka, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), marchewki mini, przyprawy, owoce mrożone, miód, mleko 2 % tłuszczu, czekolada deserowa (miazga kakaowa, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory- lecytyny (z soi) i E 476, aromat, masa kakaowa), jaja, mąka pszenna typ 450, cukier, cukier waniliowy, kakao(kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), proszek do pieczenia (substancje spulchniające- dofosforan disodowy, wodorowęglan sodu, mąka pszenna), masło 82% tłuszczu.

22.04.2026 ŚRODA

Ś:Kakao. Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, sałata, roszonek, indyk gotowany, pomidor koktajlowy, rzodkiewka, roszonek, szczypior. Owoc.

O:Zupa ogórkowa z ziemniakami, na mięsie drobiowym, zabieleną z zieleciną. Nugettsy. Ziemniaki. Sałatka z buraczków, jabłek i cytrynki. Kompot jabłkowy.

P:Bawarka . Pieczywo pszenno- żytnie z masłem, pasta z makreli w sosie pomidorowo- warzywnym.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, regulator kwasowości: węglany potasu,), chleb staropolski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g(mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, sałata, roszonek, indyk gotowany(mięso z indyka 80%, woda, sól, syrop klonowy, cukier, przyprawy naturalne, substancje zagęszczające: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu), pomidor koktajlowy, rzodkiewka, roszonek, szczypior, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, ogórki kiszane, ziemniaki, śmietanka 12 % (śmietanka, stabilizatory), przyprawy, mąka pszenna typ 450, filet z kurczaka, jaja, bulka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), buraki, cytryna, jabłko, miód, mleko 2 % tłuszczu, herbata czarna ekspresowa, chleb staropolski 550g (mąka żytnia, mąka pszenna typ 750, zakwas(mąka żytnia, woda, drożdże), proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy E920, cysteina., woda, drożdże, sól, mak, sezam), chleb żytni 500g (mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, kwas w paście – otręby żytnie, woda, mąka żytnia, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwasy: octowy, mlekowy, sól jęczmienny., drożdże, woda, sól), masło 82% tłuszczu, makrele wędzona, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koncentrat pomidorowy (przetarte pomidory, sporządzono z 560 g pomidorów na 100 g produktu), majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja6,0 %, ocet, musztarda(woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat) cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz).

23.04.2026 CZWARTEK

Ś:Kawa mleczna. Hot dogi z parówką i ketchupem. Talerz warzywny- papryka, pomidor, kiełki.

O: Grochówka z kiełbaską i ziemniakami , zieleciną. Pałeczki z kurczaka. Ziemniaki. Warzywa na parze. Kompot śliwkowy.

P:Mleko. Banan w czekoladzie deserowej. Wafle kukurydziane z jogurtem i truskawką.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykorja), Bulka hot dog 100g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator

E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, cukier, sezam, sól), parówki z szynki (mięso wieprzowe z szynki 90 %, woda, sól, błonnik roślinny – pszenny bezglutenowy, grochowy, babki jajowatej, skrobi modyfikowana ziemniaczana, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu), ketchup łagodny (pomidory 160g na 100 g produktu, cukier, ocet, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy), papryka, pomidor, kielki, wywar warzywny(marchew, pietruszka, seler, por, woda), kielbasa śląska (mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa), koper, natka, ziemniaki, groch, palki z kurczaka, śliwka mrożona, miód, mleko 2 % tłuszczu, banan, czekolada deserowa (miazga kakaowa, cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory- lecytyny (z soi) i E 476, aromat, masa kakaowa), wafle kukurydziane z jogurtem i truskawkami (biała polewa z jogurtem 56%- cukier, tłuszcz roślinny(kokosowy ,z ziarna palmy, palmowy, Thea) w zmiennych proporcjach, serwatka w proszku (z mleka), proszek jogurtowy 8,7% (z mleka) , emulgator lecytyny z soi, kukurydza 22%, kosteczka truskawkowa 13%(przecier truskawkowy 10%, syrop glukozowo- fruktozowy, substancja utrzymująca wilgoć: glicerol, syrop glukozowy, cukier, bezglutenowy błonnik pszenny, tłuszcz palmowy, skrobia ryżowa, pektyny, regulator kwasowości(kwas jabłkowy, kwas cytrynowy), barwniki- z marchwi, dyni, aromat, grys kukurydziany, olej słonecznikowy, emulgator lecytyny ze słonecznika),

24.04.2026 PIĄTEK

Ś:Kawa mleczna. Jajecznica. Bułka pszenna i kukurydziane z masłem, papryka, szczypior, rukola. Owoc.

O:Krupnik z kasza jęczmienną pęczak i z ziemniakami, na mięsie drobiowym z zieleniną. Ryba panierowana. Ziemniaki. Surówka z białych warzyw, jogurtu naturalnego i greckiego. Kompot gruszkowy.

P:Kasza manna z sosem malinowym. Ciasteczka zbożowe naturalne.

Składniki-alergeny potraw:

Alergeny zaznaczono podkreślnikiem

Składniki: mleko 2 % tłuszczu, kawa inka (zboża 78%- jęczmień, żyto, cykoria), jaja, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), bułka mała 300g(mąka pszenna typ 500, margaryna 80% - oleje: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, emulgator E163., proszek do przetwarzania mąki- mąka pszenna, enzymy, kwas askorbinowy E920, cysteina., drożdże, woda, sól), bułka kukurydziana (mąka pszenna 70%, mąka kukurydziana 30%, kukurydza ekspandowana, sól, cukier, olej rzepakowy, przyprawy, mąka sojowa, lecytynaz rzepaku, drożdże), masło 82% tłuszczu, papryka, szczypior, rukola, owoc, wywar warzywny (marchew, pietruszka, seler, por, woda), kurczak świeży, koper, natka, ziemniaki, kasza pęczak (kasza jęczmienna pęczak) , filet z miruny, jaja, mąka pszenna typ 450, olej (100 % rafinowany olej rzepakowy), bułka tarta 500g (mąka pszenna, drożdże, sól,), kapusta biała, jabłka, pietruszka, por, cebula, jogurt naturalny(mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), jogurt grecki (mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), gruszka, miód, mleko 2 % tłuszczu, kasza manna (kasza manna produkowana z ziarna pszenicy 100%) , malina mrożona, owoc, ciasteczka zbożowe naturalne (płatki owsiane 34%, olej roślinny rzepakowy, mąka pszenna, cukier, ekstrakt ryżowo-otrębowy(mąka ryżowa, mąka pszenna, mąka kukurydziana, otręby pszenne, 6,7%,substancja spulchniająca -wodorowęglan sodu, di fosforan disodowy, emulgator: lecytyna z soi, sól, aromaty naturalne, substancje wzbogacające: wit. A, wit. D, wit E, wit K, wit.B6, wit B12, składniki mineralne- wapń, żelazo, cynk) .

Woda źródlana do picia między posiłkami.

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmiany posiłków.

Pełen skład alergenów i produktów spożywczych znajduje się w księdze produktów u intendenta.