



# Na tydzień 22.07-28.07.2024

Data	Posiłek	Gramatura	
22.07.2024 (Poniedziałek)	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku <sup>(1,7)</sup>	250 ml
		Wędlina drobiowa	60 g
		Rzodkiewka	20 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata	250 ml
	II. Śniadanie	Sok multiwitamina	130 ml
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem <sup>(7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna<sup>(1,7,9)</sup></i>	300 ml
		Filet z kurczaka w sosie szpinakowym <sup>(1,7)</sup>	200 g
		Ziemniaki puree <sup>(7)</sup>	130 g
		Salatka z brokołu i pora <sup>(3,7)</sup>	80 g
	Podwieczorek	Kompot	250 ml
	Kolacja	Mus bananowy <sup>(7)</sup>	150 g
Pasta sardynkowa <sup>(4,7)</sup>		45 g	
Ogórek zielony		20 g	
Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>		80 g	
Masło <sup>(7)</sup>		8 g	
Herbata owocowa	250 ml		
23.07.2024 (Wtorek)	Śniadanie	Kasza manna na mleku <sup>(1,7)</sup>	250 ml
		Pasztet pieczony <sup>(6,7)</sup>	60 g
		Papryka konserwowa	20 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	II. Śniadanie	Arbuz	100 g
	Obiad	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>(1,7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna<sup>(1,7,9)</sup></i>	300 ml
		Łazanki z mięsem i kapustą <sup>(1)</sup>	180 g
	Podwieczorek	Kompot	250 ml
	Kolacja	Wafel „Prince-polo” <sup>(1,7)</sup>	1 szt.
		Ser „Tartare” <sup>(7)</sup>	45 g
		Pomidor	40 g
Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>		80 g	
Masło <sup>(7)</sup>		8 g	
Kawa zbożowa <sup>(1,7)</sup>	250 ml		

24.07.2024 (Środa)	Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku <sup>(7)</sup>	250 ml
		Ser „Arla” <sup>(7)</sup>	45 g
		Rzodkiewka	20 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata	250 ml
	II. Śniadanie	Sok „Dr Witt”	50 g
	Obiad	Zupa krem z dyni z kaszą bulgur <sup>(1,7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna<sup>(1,7,9)</sup></i>	300 ml
		Kotlet mielony <sup>(1,3)</sup>	80 g
		Ziemniaki puree <sup>(7)</sup>	130 g
		Mizeria <sup>(7)</sup>	130 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Nektarynka	1 szt.
Kolacja	Pasta jajeczna <sup>(3,7)</sup>	45 g	
	Ogórek konserwowy	20 g	
	Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g	
	Masło <sup>(7)</sup>	8 g	
	Herbata owocowa	250 ml	
25.07.2024 (Czwartek)	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku <sup>(1,7)</sup>	250 ml
		Polędwica sopocka	60 g
		Pomidor	40 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata	250 ml
	II. śniadanie	Wafle kukurydziane	50 g
	Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem <sup>(1,7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem jajeczno-warzywna<sup>(1,3,7,9)</sup></i>	300 ml
		Kotlet z kalafiora i kaszy jaglanej <sup>(1,3,4)</sup>	100 g
		Ziemniaki puree <sup>(7)</sup>	130 g
		Marchew z groszkiem na gęsto <sup>(1)</sup>	100 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Budyń <sup>(7)</sup>	150 g
Kolacja	Ser włoski <sup>(7)</sup>	30 g	
	Papryka żółta	20 g	
	Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g	
	Masło <sup>(7)</sup>	8 g	
	Kawa zbożowa <sup>(1,7)</sup>	250 ml	

<b>26.07.2024</b> <b>(Piątek)</b>	<b>Śniadanie</b>	Kasza manna na mleku <sup>(1,7)</sup>	250 ml
		Salami	40 g
		Ogórek zielony	20 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	<b>II. Śniadanie</b>	Sok „Kubuś”	130 ml
	<b>Obiad</b>	Rosół z ryżem <sup>(9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna<sup>(1,7,9)</sup></i>	300 ml
		Filet z miruny opiekany z sosem koperkowym <sup>(1,3,4,7)</sup>	100 g
		Ziemniaki puree <sup>(7)</sup>	130 g
		Surówka z marchwi i jabłka	80 g
		Kompot	250 ml
	<b>Podwieczorek</b>	Ananas	100 g
	<b>Kolacja</b>	Pasta twarogowo-szpinakowa <sup>(7)</sup>	45 g
Rzodkiewka		20 g	
Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>		80 g	
Masło <sup>(7)</sup>		8 g	
Herbata		250 ml	
<b>27.07.2024</b> <b>(Sobota)</b>	<b>Śniadanie</b>	Płatki ryżowe na mleku <sup>(7)</sup>	250 ml
		Wędlina wieprzowa	60 g
		Papryka konserwowa	20 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata	250 ml
	<b>II. Śniadanie</b>	Jabłko	1 szt.
	<b>Obiad</b>	Zupa ziemniaczana <sup>(7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna<sup>(1,7,9)</sup></i>	300 ml
		Zapiekanka mięsno-warzywna	150 g
		Kompot	250 ml
	<b>Podwieczorek</b>	Jogurt owocowy <sup>(7)</sup>	1 szt.
	<b>Kolacja</b>	Ser „Łaciaty” <sup>(7)</sup>	45 g
		Pomidor	40 g
		Pieczywo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
Masło <sup>(7)</sup>		8 g	
Herbata owocowa		250 ml	

<b>28.07.2024 (Niedziela)</b>	<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku <sup>(1,7)</sup>	250 ml
		Ser żółty plastry <sup>(7)</sup>	60 g
		Rzodkiewka	20 g
		Pieczycwo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
		Masło <sup>(7)</sup>	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	<b>II. Śniadanie</b>	jabłko	1 szt.
	<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa z ziemniakami <sup>(7,9)</sup>	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem jajeczno-warzywna<sup>(1,3,7,9)</sup></i>	300 ml
		Makaron zapiekany z brzoskwiniami <sup>(7)</sup>	250 g
		Kompot	250 ml
	<b>Podwieczorek</b>	Serek homogenizowany <sup>(7)</sup>	1 szt.
	<b>Kolacja</b>	Wędlna drobiowa	60 g
		Ogórek konserwowy	40 g
		Pieczycwo mieszane <sup>(1)</sup>	80 g
Masło <sup>(7)</sup>		8 g	
Herbata		250 ml	

# Smacznego!

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana do picia dostępna jest cały czas na kuchni.
2. Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy: bazylia, curry, cynamon, cukier wanilinowy, gałka muskatołowa, imbir, kmin rzymski, kolendra, kminek mielony, kurkuma, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka, papryka słodka wędzona, pieprz czarny mielony, pieprz cytrynowy, pieprz ziołowy, przyprawy do mięs bez glutaminianu sodu, sól kujawska oraz sól o obniżonej zawartości sodu a także tymianek, ziele angielskie mielone i w całości, zioła prowansalskie oraz „Vegeta” w wersji tradycyjnej oraz bez glutaminianu sodu.
3. Zgodnie z informacjami od producentów używane produkty gotowe np. kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa mogą zawierać śladowe ilości glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.
4. W jadłospisie zaznaczone są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, załącznik II.

**Lista substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe,
2. Skorupiaki i produkty pochodne,
3. Jaja i produkty pochodne,
4. Ryby i produkty pochodne,
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
6. Soja i produkty pochodne,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland,
9. Seler i produkty pochodne,
10. Gorczyca i produkty pochodne,
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
13. Łubin i produkty pochodne,
14. Mięczaki i produkty pochodne,

**UWAGA!**

**Kuchnia zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie.**