**Jadłospis dekadowy od 08.02.2024 do 21.02.2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Data | **Śniadanie** | **II śniadanie** | **Obiad** |
| **08.02.24**  **czwartek**  Tłusty czwartek | Ser żółty (30 g)  P. **pszenno-orkiszowe**  (70 g), **masło** (7 g)  Szczypior (20 g)  Rumianek do picia (200 ml)  **(gluten pszenny i orkiszowy, , mleko, )** | Kartoflanka (250 ml)  ½ Banan (100 g)  Mini pączki serowe (2 szt)  Woda min. n/g.  **( seler, mleko, gluten pszenny, jajko)** | Gulasz z mięsa od szynki ( 100 g)  Kasza bulgur (130 g)  Ogórek kiszony do chrupania (100 g)  Woda min. n/g,  **(mleko, gluten pszenny )** |
| **09.02.24**  **piątek** | ½ jajka  Pieczywo **pszenno-razowe**(70g), **masło** 7g)  Ogórek zielony (40 g ) Mięta  (200 ml)  **(gluten pszenny i razowy, mleko, jajko )** | Kapuśniak z ziemniakami (250 ml)  Jogurt z pł. kukurydzianymi (150 ml)  Woda min. n/g **(seler, mleko, )** | Pierogi leniwe z masłem i b.t. (200 g )  Marchewka do chrupania (50 g)  ½ banana  Woda min. n/g (**gluten pszenny, mleko, jajko**) |
| **12.02.24**  **Poniedz.** | Schab w ziołach (30 g)  **Pieczywo pszenno-żytnie**  (70 g), **masł**o (7 g)  kukurydza (40 g)  mleko do picia (200 ml) **(gl. pszenny i żytni mleko** ) | Krupnik (250 ml)  Orzechy nerkowca (40 g), jabłko  Wafelek kukurydziany (2 szt)  woda min. n/g  **( seler, mleko, gluten pszenny, orzechy )** | Paluszki rybne (2 szt)  Ziemniaki z koperkiem (150 g)  Sur z kiszonej kapusty (100 g)  woda min. n/g , **( gluten pszenny, mleko, ryba , jajko )** |
| **13.02.24**  **Wtorek**  **Dzień babci Gr II** | Stół szwedzki :  Szynka (10 g), ser biały (15 g), ½ jajka  pieczywo z ziarnami z masłem (70 g + 7 g)  ogórek zielony (20 g), kukurydza (20 g)  kakao (200 ml)**(gluten pszenny, mleko)** | Ogórkowa z ziemniakami(250 ml)  Jogurt do picia (150 ml)  Porcja jabłuszka (100 g)  Woda min. n/g  **( seler, mleko, )** | Filety drobiowe w sosie (70 g)  Kasza bulgur (130 g)  Sur z kap. pekińskiej z kukury. i majonezem (100 g)  Woda min. n/g  **( mleko, jajko)** |
| **14.02.24**  **Środa**  **Dzień babci**  **Gr II i IV** | Miód (40 g)  Chleb pszenno-żytni z masłem (77 g)  Kalarepka do chrupania (40 g)  Mleko do picia (200 ml)  **( gluten pszenny i żytni, mleko)** | Z . z soczewicy (250 ml)  Chlebek chrupki z tartym żółtym serem (50 g)  Porcja banana (100 g)  Woda min. n/g  **(seler, mleko, gluten pszenny)** | Łazanki (200 g)  Marchewka do chrupania (50 g)  Woda min. n/g  **( mleko, gluten pszenny)** |
| **15.02.24**  **Czwartek**  **Dzień babci**  **Gr I** | Pasta z serka białego z jajkiem (30 g)  Chleb pszenno-razowy (70 g), masło (7 g)  Jabłko (100 g)  Mleko truskawkowe do picia (200 ml)  **(gluten pszenny i razowy, mleko, jajko)** | Z. pomidorowa z makaronem (250 ml)  Jogurt z pł. kukurydzianymi (150 ml)  Woda min. n/g  **( seler, mleko, gluten pszenny )** | Polędwiczki wieprzowe duszone w warzywach (70 g)  Kasza gryczana (130 g)  Sał z ogórka kiszonego (100 g)  Woda min. n/g  **(mleko, gluten pszenny, )** |
| **16.02.24**  **Piątek**  **Dzień babci**  **Gr V** | Parówka na ciepło (1 szt)  Pieczywo z ziarnami z masłem (77 g)  szczypior  bawarka do picia (200 ml)  **(gluten pszenny i żytni, mleko, )** | Z. fasolowa z ziemniakami (250 ml)  Sok jabłko – burak (75/75 ml)  Crispy owocowe   Woda min. n/g  **(seler, mleko, gluten pszenny)** | Makaron wstążki zapiekany z cukinią, pieczarkami  i cebulką, sos śmietankowo-koperkowy (200 g)  Brokuły z pieca (100 g)  Woda min. n/g  **(gluten pszenny, mleko, jajko )** |
| **19.02.24**  **Poniedz.** | Schab w ziołach (30 g)  Chleb pszenny i żytni ( 70 g), masło (7 g)  kukurydza (40 g)  Mleko do picia (200 ml)  **(gluten pszenny i żytni, mleko)** | Żurek z jajkiem i kiełbaską (250 ml)  Sur z selera, jabłka i banana z rodzyn. (100 g)  Wafelek kukurydziany ( 2 szt)  Woda min.n/g  **(seler, mleko, gluten pszenny, jajko))** | Filet z miruny sote w ziołach (75 g)  Ziemniaki z koperkiem (150 g)  Kolorowa sur. z majonezem (100 g)  Woda min.n/g  **( ryba, mleko, jajko)** |
| **20.02.24**  **wtorek** | **Stół szwedzki :**  Szynka (10 g), ser żółty (20 g), ½ jajka  Chleb pszenny i razowy (70 g), masło (7 g) ogórek zielony(20 g), papryka czerwona (20 g)  Mięta do picia (200 ml)  **(gluten pszenny i razowy, mleko, jajko)** | Krem z zielonych warzyw, prażone nasiona słonecznika (250 ml)  Jogurt do picia (150 ml)  ½ banana (100 g)  Woda min. n/g  **(seler, mleko, gluten pszenny)** | Kotleciki drobiowo-wieprzowe (70 g)  Ryż na sypko (130 g)  Sos pomidorowo-czosnkowy (30 g)  Sur z kapusty pekińskiej (100 g)  Woda min.n/g  **(mleko, gluten pszenny, jajko)** |
| **21.02.24**  **środa** | Płatki jaglane na mleku (200 ml)  Miód (30 g)  Pieczywo mieszane z masłem (67 g)  Kalarepka do chrupania (50 g)Mięto do picia (200 ml)  **(gluten pszenny , mleko )** | Z. ogórkowa z ryżem ( 250 ml)  Chlebek chrupki z tartym z żółtym serem (50 g)  Porcja jabłuszka (50 g)  **( mleko, gluten pszenny, mleko)** | Zapiekanka ziemniaczana z warzywami (250 g)  Sałata z sosem vinegre (50 g0  Porcja mandarynki (50 g)  Woda min. n/g  **(mleko, gluten pszenny, jajko)** |

**Na jadłospisach dziennych wyszczególniane są substancje lub produkty powodujące alergie lub nietolerancje – prawa strona jadłospisu dziennego.**

**Uwaga: woda min. n/g podawana jest dzieciom bez ograniczeń**

**Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011. Od dnia 01.09.2016 roku jadłospisy układane są z godnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. dotyczącym wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci w placówkach oświatowych ( eliminacja cukru, ograniczenie soli, 2 porcje nabiału w codziennych posiłkach dzieci ….)Od dnia 13 grudnia 2016 r. wchodzi Rozporządzenie ( UE) nr 1169 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności: Uwaga: na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji: niewielkie ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe ( w przyprawach używanych do potraw), orzechy, soja, gluten, mleko i produkty pochodne ( łącznie z laktozą), gorczyca, pszenica, żyto, jęczmień, seler występuje w każdej zupie, jaja, ryba.**

**DO PRZYGOTOWANIA POTRAW NA CIEPŁO UŻYWAMY OLEJU RZEPAKOWEGO, NATOMIAST DO SUROWEK I SAŁATEK OLEJE NIERAFINANOWANE NP. OLIWA Z OLIWEK, RZEPAKOWY.**