

DATA		ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	29.04.2024	<ul style="list-style-type: none"> kakao ciemne z mlekiem i brązowym cukrem chleb pszenno-żytni wiejski/graham, masło, szynka Spod Powału, czerwona papryka, zielony ogórek II śniadanie: jabłko, migdały/rodzynki 1,7,8	<ul style="list-style-type: none"> zupa ziemniaczana na śmietance z ziel. pietruszką (woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, włoska kapusta, por, śmietanka 30%tł., masło, przyprawy, sól niskosodowa) racuszki drożdżowe z mąką orkiszową, jabłkami i syropem daktylowym (mąka pszenna tortowa i orkiszowa jasna, mleko, jabłka, jaja, brązowy cukier, syrop daktylowy, olej rzepakowy, drożdże, sól) domowy mus z malin (malina mr., brązowy cukier, syrop z agawy) jogurt naturalny kompot z truskawek (woda, truskawka mr., cukier), woda 1,3,7,9 	<ul style="list-style-type: none"> mleko, woda z cytryną bułka, pszenno-żytnia/wodna, masło, pastę z tuńczyka, malinowy pomidor (filet z tuńczyka w sosie własnym, szczypiorek, majonez, chrzan, musztarda) 1,3,4,7,10,12
	30.04.2024	<ul style="list-style-type: none"> płatki owsiane na mleku z miodem, woda, napar owoc. z sokiem 100% aronii chleb pszenno-żytni wiejski/graham, masło, ser żółty Filipek, lodowa sałata, pomidor malinowy II śniadanie: banan, pestki dyni/daktyle 1,7	<ul style="list-style-type: none"> zupa szpinakowa z pszennymi grzankami z masłem i zieloną pietruszką (woda, szpinak mr., marchew, pietruszka, seler, cebula, wł. kapusta, por, śmietanka 30%tł., masło, przyprawy, sól) filet z indyka w sosie morelowym (filet z indyka, morela suszona, śmietanka 30%tł., masło, mąka pszenna, przyprawy) puree ziemniaczane (ziemniak, mleko, masło, sól) seler tarty z jabłkiem, żurawiną, gr. jogurtem, cytryną, syr. z agawy i olejem z włoskich orzechów kompot z wiśni (woda, wiśnia mr., cukier), woda 1,7,8,9,12 	<ul style="list-style-type: none"> mleko, woda z sokiem z pomarańczy rogalik pszenny, masło, miód wielokwiatowy Crispy z sokiem z truskawek 1,3,7
CZWARTEK	2.05.2024	<ul style="list-style-type: none"> kakao ciemne z mlekiem i brązowym cukrem chleb pszenno-żytni wiejski, masło, pastę z makreli (filet z makreli w oleju, szczypiorek, majonez, chrzan, musztarda) II śniadanie: jabłko, żurawina 1,3,4,7,10,12	<ul style="list-style-type: none"> zupa marchewkowa z pszennym makaronem (woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, włoska kapusta, por, śmietanka 30%tł., masło, przyprawy, sól) ryż jaśminowy z mlekiem, masłem i brązowym cukrem serek Mascarpone z mr. truskawkami kompot z agrestu (woda, agrest mr., cukier), woda 1,7,9 	<ul style="list-style-type: none"> soczek owocowy wek pszenny z masłem, paluszek serowy 1,7

PONIEDZIALEK 6.05.2024	<ul style="list-style-type: none"> • kakao ciemne z mlekiem i brązowym cukrem • chleb pszenno-żytni wiejski/graham, masło, filet wędzony z indyka, czerwona papryka, zielony ogórek II śniadanie: jabłko, marchewka/żurawina 1,7	<ul style="list-style-type: none"> • barszcz biały z ziemniakami i ziel. pietruszką (woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, włoska kapusta, por, śmietanka 30%tł., chrzan, przyprawy, sól niskosodowa) • makaron pszenny pełnoziarnisty/z semoliny z mięsem wieprzowo-drobiowym i sosem bolońskim (łopatka wieprzowa, stek z kurczaka, pomidory, papryka czerwona, przyprawy, sól niskosodowa) • brokuły na parze z masłem i olejem z pestek dyni • kompot z malin (woda, malina mr., cukier), woda 1,3,7,9 	<ul style="list-style-type: none"> • mleko, woda z cytryną i mięta • bułka, pszenno-żytnia/wodna, masło, pastę z tuńczyka, malinowy pomidor (filet z tuńczyka w sosie własnym, szczypiorek, majonez, chrzan, musztarda) 1,3,4,7,10,12
WTOREK 7.05.2024	<ul style="list-style-type: none"> • płatki jęczmienne na mleku z miodem, herbata zielona z sokiem 100% granatu • chleb pszenno-żytni wiejski/graham, masło, serek Almette, lodowa sałata, pomidor malinowy II śniadanie: jabłko, rodzynki 1,7	<ul style="list-style-type: none"> • zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym (woda, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, cebula, wł. kapusta, por, śmietanka 30%tł., masło, przyprawy, sól niskosodowa) • pieczone zrazy wieprzowe mielone (łopatka wieprzowa b/k, bułka pszenna, jaja, olej rzepakowy, przyprawy) • puree z ziemniaków (ziemniak, mleko, masło, sól) • buraczki przetarte z jabłkiem i olejem lnianym • kompot z agrestu (woda, agrest mr., cukier), woda 1,3,7,9 	<ul style="list-style-type: none"> • domowy budyń na mleku z żółtkami jaj, białą mleczną czekoladą z pastą z laskowych orzechów i cukrem z wanilią • ciasteczko kakaowe FIT b/c • domowy mus z malin (malina mr., syrop z agawy, brązowy cukier) 1,7,8
ŚRODA 8.05.2024	<ul style="list-style-type: none"> • kakao ciemne z mlekiem, woda • chleb pszenno-żytni wiejski/z dynią, masło, jajko gotowane, majonez, pomidor malinowy, żółta papryka II śniadanie: banan, żurawina 1,3,7,10	<ul style="list-style-type: none"> • rosół na zagrodowym kurczaku, kacze, indyku i wołowinie z 4-jajecznym pszennym makaronem (woda, kurczak zagrodowy, porcja rosółowa z kaczki, pręga wołowa, udziec z indyka, seler, marchew, pietruszka, cebula, wł. kapusta, por, przyprawy) • bitki drobiowe w sosie własnym ze śmietanką (filet z kurczaka, śmietanka 30%tł., masło, mąka pszenna, przyprawy) • puree ziemniaczane (ziemniak, mleko, masło, sól) • duszona czerwona kapusta z marchewką, cytryną, koperkiem, syropem z agawy i olejem z wiesiołka • kompot owocowy (woda, owoce mr., cukier), woda 1,3,7,9 	<ul style="list-style-type: none"> • koktajl truskawkowy na jogurcie naturalnym z migdałami, syropem klonowym i olejem z włoskich orzechów • bułka kukurydziana/wodna, masło 1,7,8

* zastrzega się zmiany w jadłospisie, ** alergeny zaznaczone **grubą czcionką** i oznaczone **cyframi** pod danym posiłkiem, *** produkty podkreślone zawierają w swym składzie alergeny i są rozpisane poniżej oraz dołączone, jako karty produktu od naszego dostawcy, ****składniki występujące w danej potrawie lub surowcu podane w kolejności malejącej,

*****przyprawy używane w zmiennych proporcjach, dodawane do potrawy według uznania kucharza – liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny i biały, kminek, kurkuma, imbir, lubczyk, ziola prowansalskie, kmin rzymski, czerwona słodka papryka, czosnek suszony-czosnek,substancja konserwująca: **dwutlenek siarki**,

przyprawa uniwersalna-sól,marchew,cukier,pasternak,pietruszka,**seler**,lubczyk, cebula,pieprz czarny,ryboflawina;

przyprawa do piernika-kakao,mąka **pszenna**,ziele angielskie,goździki,cynamon,galka muszkatołowa,kolendra;

*****PRODUKTY UŻYWANE W KUCHNI:

chrzan-korzeń chrzanu(52%),woda,cukier,olej rzepakowy,kwas cytrynowy,sól,**mleko** w proszku,substancja konserwująca: **pirosiarczyn** sodu;

musztarda-woda,ocet spirytusowy,**gorczyca**, cukier,sól,przyprawy,naturalne aromaty; majonez-olej rzepakowy,musztarda,woda,**żółtka jaj** kurzych;

ketchup-pomidory(151gna100gketchupu),cukier,ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana,sól,cebula,czosnek,liść laurowy,goździk;

kawa Inka-zboża 78% (**jęczmień,żyto**),cykoria;

żurek-woda,mąka **żytnia** razowa,mąka **żytnia**,mąka **pszenna** graham,zakwas **żytni**-mąka **żytnia**,woda-12,5%;świeży czosnek;

ciasteczko zbożowe kakaowe Fit b/c-mąka **pszenna** pełnoziarnista,mąka **żytnia**, **jęczmienna**,pełnoziarniste płatki **owsiane**,**orkiszowe**,substancja słodząca:maltitol,olej słonecznikowy,

daktyle,serwatka z **mleka**,kakao naturalne,substancje spulchniające:węglany sodu i amonu,sól morską,aromaty,cynamon;

czekolada mleczna/biała-cukier, tłuszcz kakaowy, **mleko** pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku (z **mleka**), **laktoza i białka mleka**, miazga z **orzechów laskowych**, **tłuszcz mleczny**, emulgator (lecytyny sojowe), aromat;(masa kakaowa minimum 30%, masa mleczna minimum 15%);

morela suszona-morela,**dwutlenek siarki**;

*****WĘDLINY:

Wędzony filet z indyka-filet indyczy 75%, woda, białko **sojowe**, sól, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik grochowy, stabilizatory: tri- i polifosforany, kolagenowe białko wieprzowe, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, aromaty, ekstrakty przypraw, ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu; może zawierać **seler i gorczycę**.

Polędwica z kurczaka-filet z kurczaka 91%, woda, sól, skrobia ziemniaczana, substancja zagęszczająca: karagen, białko kolagenowe wieprzowe, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, aromaty, ekstrakt drożdżowy, syrop glukozowy, ekstrakty przypraw, stabilizatory: tri- i polifosforany, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu; może zawierać **soję, seler i gorczycę**.

Pasztetowa firmowa kremowa-tłuszcz wieprzowy 28%, mięso drobiowe (z kurczaka) oddzielone mechanicznie 15%, wątroba wieprzowa 15%, tkanka wieprzowa łączna 8%, woda, kasza manna **pszenna**, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, białko **sojowe**, cukier, aromaty **mleko i seler**), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, stabilizatory: cytryniany sodu, octany i mleczan sodu, emulgatory: E471, E472c, substancja konserwująca:azotyn sodu; może zawierać **gorczycę**.

Kielbasa żywiecka pieczona-mięso wieprzowe 90%, woda, sól, przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty (zawiera **pszenicę i soję**), białko **sojowe**, stabilizatory: tri- i polifosforany, białko wieprzowe, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu; może zawierać **seler i gorczycę**.

Szynka Spod Powału-szynka wieprzowa-100g produktu wyprodukowano ze 117g szynki wieprzowej; sól, cukier, aromaty, ekstrakty przypraw, przyprawy, substancja konserwująca:azotyn sodu; bez dodatku polifosforanów i glutaminianu sodu.

Kielbasa wiejska tradycyjna-mięso wieprzowe (100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy, aromaty, cukier; produkt bez dodatku: konserwantów, glutaminianu sodu, polifosforanów, glutenu i innych alergenów.

Kielbasa krakowska sucha-mięso wieprzowe-100g produktu wyprodukowano ze 122g mięsa wieprzowego; sól, ekstrakty przypraw, białko wieprzowe, kminek, czosnek, pieprz biały, wzmacniacz smaku:glutaminian sodu, substancja konserwująca:azotyn sodu; **seler, gorczyca**.

Paróweczka z szynki-mięso z szynki wieprzowej 97%, sól, glukoza, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, przyprawy, ekstrakty przypraw; produkt bez dodatku: konserwantów, glutaminianu sodu, polifosforanów, glutenu.

**WSZYSTKIE SUROWCE, PRODUKTY GOTOWE I POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ
SUBSTANCJE POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI POKARMOWEJ
(dotyczy to również substancji, które nie są wyszczególnione poniższymi przepisami o alergii pokarmowej,
a które wywołują uczulenie u dzieci)**

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

1. zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) i produkty pochodne, 2. skorupiaki i p. pochodne, 3. jaja i p. pochodne, 4. ryby i p. pochodne, 5. orzeszki ziemne (arachidowe) i p. pochodne, 6. soja i p. pochodne, 7. mleko i p. pochodne (łącznie z laktozą), 8. orzechy (laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia, migdały) i p. pochodne, 9. seler i p. pochodne, 10. gorczyca i p. pochodne, 11. nasiona sezamu i p. pochodne, 12. dwutlenek siarki i siarczyny, 13. łubin i p. pochodne, 14. mięczaki i p. pochodne