

Jadłospis od 3.06. - 7.06.2024 r - menu wegetariańskie

Poniedziałek – 3.06.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – <u>gluten</u> , mąka żytnia 720 - <u>gluten</u> , kwas żytni - <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta z ciecierzycy, ogórek małosolny, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , zakwas żurku, mąka żytnia - <u>gluten</u> , śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Ryż z mussem ze świeżych truskawek na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , śmietana 12% z mleka, truskawki/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna– <u>gluten</u> , mąka żytnia– <u>gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i pomidorem
Wtorek – 4.06.24 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - <u>gluten</u> , mąka pszenna – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - <u>gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, śmietana z mleka, przyprawy/ Spaghetti neapolitańskie /makaron pszenny – <u>gluten</u> , pomidory pelatti, <u>ser parmezan z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, ser wegański, pomidor
Środa – 5.06.24 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne – <u>gluten</u> /, chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – <u>gluten</u> , mąka żytnia 720 – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, papryka, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenne - <u>gluten</u> , przyprawy/ Kotlet z fasoli białej, ziemniaki, mizeria /fasola, mąka pszenna - <u>gluten</u> , bułka tarta- <u>gluten</u> , świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – <u>gluten</u> /

Czwartek – 6.06.24 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek / <u>ser biały z mleka</u> /, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół warzywny z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten</u> / Gulasz z ciecierzycy z papryką, cukinią, pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza bulgur /ciecierzyca, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , cebula, pieczarki, ogórek konserwowy, cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza bulgur - gluten</u> , ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka kruche domowe / <u>masło</u> , tłuszcz roślinny, cukier puder, <u>proszek do pieczenia</u> , cukier waniliowy, <u>mąka pszenna</u> , <u>żółtka jajek</u> , cukier/
Piątek – 7.06.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna / <u>jajka</u> , szczypiorek, papryka, cebula, <u>majonez</u> , przyprawy/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>śmietana 18% z mleka</u> , ziemniaki, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i brzoskwini / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka</u> , <u>ser biały z mleka</u> , ziemniaki, marchewka, jabłko, brzoskwinia, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Tortilla z serkiem śmietanowym, pomidorem i sałatą zieloną / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , sól, olej rzepakowy, <u>mleko</u> , przyprawy/

Jadłospis od 10.06. - 14.06.2024 r - menu wegetariańskie

Poniedziałek – 10.06.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek biały /ser biały z mleka/, rzodkiewka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar; zielony groszek, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, śmietana 18% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Pampuchy z musem z owoców sezonowych /mąka pszenna - gluten, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, owoce sezonowe/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, wędlina wegańska, ogórek zielony
Wtorek – 11.06.24 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem brokułowo - groszkowy z grzankami /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Klopsy z ciecierzycy w sosie pomidorowym, ryż brązowy, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /ciecierzyca, bułka tarta - gluten, pomidory pelatti, mąka typ 500 – gluten, ryż brązowy, kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + powidła śliwkowe + kalarepka
Środa – 12.06.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Kotlet z kaszy jaglanej, ziemniaki, młoda kapusta gotowana z koperkiem /kasza jaglana, cebula, por, marchewka, bułka tarta – gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ ze świeżymi truskawkami i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek - 13.06.24 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, jajko, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, kalafior, brokuł, kasza manna z pszenicy - gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych truskawek /mąka pszenna - gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże truskawki, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, pomidor
Piątek – 14.06.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar warzywny, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% - z mleka, lubczyk, susz warzywny/ Kotlet sojowy, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /soja, mąka typ 500 - gluten, bułka tarta - gluten, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pischfinger kakaowy /wafle: mąka typ 500 – gluten, cukier, olej rzepakowy, śmietana 18%, sól; mus kakaowy: masło z mleka, cukier brązowy, kakao naturalne, mleko w proszku, woda/ + OWOC

Jadłospis od 17.06. - 21.06.2024 r - menu wegetariańskie

Poniedziałek 17.06.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wędlina wegańska, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, śmietana 18% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i musem ze świeżych truskawek /makaron pszenny: muszelki: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 18.06.24 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Rosół warzywny z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna - gluten/ Kotlet z kaszy jaglanej, ziemniaki, surówka chińska /kasza jaglana, cebula, por, marchewka, jajka, bułka tarta – gluten, mleko, ziemniaki, mleko, masło z mleka, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Środa – 19.06.24 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek /z mleka/, pomidor, herbata owocowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 12% z mleka, przyprawy/ Kotlet z ciecierzycy (pieczony) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /ciecierzyca, marchewka, cebula, płatki kukurydziane, mąka orkiszowa- gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka kukurydziana z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + wegański twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką /słonecznik, szczypiorek, rzodkiewka/

Czwartek – 20.06.24 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - <u>gluten</u> , mąka pszenna – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi ruskie /ziemniaki, ser biały z mleka, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka jęczmienna- gluten</u> , przyprawy/, marchewka do chrupania Kompot
Podwieczorek	Ciasto bananowo - czekoladowe /mąka pszenna / <u>gluten</u> /, <u>mąka razowa</u> , banany, kakao naturalne, <u>jaja</u> , cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , olej rzepakowy/
Piątek - 21.06.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - <u>gluten</u> , mąka pszenna 650 – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta z zielonego groszku, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, mąka tortowa- <u>gluten</u> , mąka orkiszowa - <u>gluten</u> , jajka, jabłka/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel truskawkowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, wafle ryżowe

Jadłospis od 24.06. - 28.06.2024 r - menu wegetariańskie

Poniedziałek – 24.06.24 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, humus /ciecierzyca, sezam/, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami /barszcz w butelce - gluten, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 18% z mleka, sól morską, pieprz/ Leniwe z musem ze świeżych truskawek i jogurtu naturalnego /mąka pszenna - gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ziemniaki, ser biały z mleka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, papryka
Wtorek – 25.06.2024 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem „muszelki” i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 18% z mleka, makaron pszenny: gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Kotlet sojowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka wiosenna /soja, mąka pszenna - gluten, ser mozzarella z mleka, pomidor, kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Salatka owocowa /arbuz, melon kantalupa, borówka, melon, gruszka, jabłko, ananas/ + buleczka wodna /mąka pszenna 500, woda, drożdże sól/
Środa – 26.06.24 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta warzywna, ogórek małosolny, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar warzywny, śmietana 18% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Spaghetti neapolitańskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ ze świeżymi truskawkami, pałki kukurydziane

Czwartek - 27.06.24 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chąłka z masłem /mąka pszenna-gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Kapuśniak z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler, kapusta biała, koncentrat pomidorowy 30%, zielona pietruszka, przyprawy/ Risotto z grillowanym tofu z cukinią i papryką /tofu z soi, ryż, cebula, cukinia, papryka, marchewka, brokuł, kalafior, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna- gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, wędlina wegańska, ogórek zielony
Piątek – 28.06.24 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Kotlet z fasoli panierowany, ziemniaki, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /fasola, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, bułka tarta – gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto szpinakowe /mąka pszenna /gluten/, mąka razowa, szpinak mrożony, mus jabłkowy, jaja, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten, olej rzepakowy/