

 **16.06.2025** **Poniedziałek**

Śniadanie

Chleb pszenno-żytni

Pasta z makreli wędzonej ze szczypiorkiem

Składniki: **makrela** wędzona, **jaja** kurze całe, ogórek kiszony, masło ekstra (z **mleka**), szczypiorek

Kawa zbożowa na mleku

Składniki: **mleko** krowie, 3,2% tłuszczu, kawa zbożowa (**żyto, jęczmień**), cukier

Śniadanie II

Woda

Arbuz

Obiad

Grochówka z ziemniakami

Składniki: woda, ziemniaki, groch, nasiona suche, marchew, cebula, kielbasa śląska, pietruszka, korzeń, olej rzepakowy, czosnek, liść lauowy, ziele angielskie, majeranek, pieprz, sól biała

Naleśniki z twarogiem i sosem truskawkowym

Składniki: maślanka 1,5 % (z **mleka**), ser twarogowy półtłusty (z **mleka**), mąka **pszenna**, typ 450, truskawki, mrożone, jogurt naturalny, 2% tłuszczu (z **mleka**), **jaja** kurze całe, cukier, olej rzepakowy

Kompot jabłkowo- agrestowy

Składniki: woda, jabłko, agrest, cukier

Podwieczorek

Mus owocowy

Energia: 934 kcal

 **17.06.2025** **Wtorek**

Śniadanie

Chleb pszenno-żytni

Ser ementaler pełnotłusty (z mleka)

Salata masłowa

Rzodkiewka

Masło ekstra (z mleka)

Herbata z cytryną

Składniki: woda, cytryna, cukier, herbata czarna

Śniadanie II

Woda

Gruszka

Obiad

Zupa pieczarkowa z makaronem na wywarze warzywnym

Składniki: woda, pieczarki świeże, makaron**pszenny** bezjajeczny, marchew, śmietanka 30% (z **mleka**), masło ekstra (z **mleka**), pietruszka, korzeń, por, natka pietruszki, liść lauowy, ziele angielskie, pieprz, sól biała

Kotlet z morszczuka

Składniki: **morszczuk** mrożony, bułka tarta (**pszenica**), olej rzepakowy, **jaja** kurze całe, baton **pszenny**, cebula, pieprz cytrynowy (**jajka, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca**)

Puree ziemniaczane

Składniki: ziemniaki, masło ekstra (z **mleka**)

Fasolka szparagowa z wody, z masłem

Składniki: fasolka szparagowa, mrożona, masło ekstra (z **mleka**), bułka tarta (**pszenica**)

Kompot śliwkowy

Składniki: woda, śliwki, cukier

Podwieczorek

Baton pszenny z masłem

Składniki: baton **pszenny**, masło ekstra (z **mleka**)

Mleko o smaku waniliowym

Energia: 1056 kcal

 **18.06.2025** **Środa**

Śniadanie

Chleb pszenno-żytni

Ogórek zielony

Papryka czerwona

Masło ekstra (z mleka)

Kulki zbożowe na mleku

Składniki: **mleko** krowie, 3,2% tłuszczu, kulki zbożowe czekoladowe (**pszenica, mleko, orzechy**)

Śniadanie II

Woda

Brzoskwinia

Obiad

Zupa porowa z ryżem

Składniki: woda, por, mięso z udźca indyka, bez skóry, ryż biały, gotowany, marchew, pietruszka, korzeń, śmietanka 30% (z **mleka**), **seler** korzeniowy, liść lauowy, ziele angielskie, pieprz, sól biała

Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym

Składniki: wieprzowina łopatką, bułki **pszenne** zwykłe, cebula, koncentrat pomidorowy, 30%, **jaja** kurze całe, śmietana 18% (z **mleka**), olej rzepakowy

Makaron penne (pszenica, jajka, soja)

Ogórek kiszony słupki

Kompot wiśniowy

Składniki: woda, wiśnie bez pestek, mrożone, cukier

Podwieczorek

Budyń malinowy

Składniki: **mleko** krowie, 3,2% tłuszczu, budyń malinowy (**pszenica, mleko**)

Paluch kukurydziany

Energia: 992 kcal

Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez **podkreślenie**.

Dzień wolny

 **20.06.2025** **Piątek**

Śniadanie

Chleb pszenno-żytni

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

Składniki: **jaja** kurze całe, ogórek kiszony, masło ekstra (z **mleka**), szczypiorek

Kawa zbożowa na mleku

Składniki: **mleko** krowie, 3,2% tłuszczu, kawa zbożowa (**żyto, jęczmień**), cukier

Śniadanie II

Woda

Marchewka słupki

Składniki: marchew

Obiad

Zupa kalafiorowa

Składniki: woda, kalafior, marchew, ziemniaki, mięso z podudzia indyka, bez skóry, pietruszka, korzeń, **seler** korzeniowy, śmietanka 30% (z **mleka**), por, koperek, pieprz, liść lauowy, ziele angielskie, sól biała

Ryż tajony z musem jabłkowym

Składniki: jabłko, ryż biały, woda, **mleko** krowie, 3,2% tłuszczu, cukier, cynamon

Kompot owocowy

Składniki: woda, mieszanka owocowa, mrożona, cukier

Podwieczorek

Serek homogenizowany truskawkowy (z mleka)

Energia: 851 kcal



UWAGA: Jadłospis może ulec zmianie