

22, 07, – 26, 07, 2019

Data	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek
22,07,2019 poniedziałek	Płatki orkiszowe na mleku. Anielka pszenna* z masłem, filetem z indyka świeżą sałatą, rzodkiewką, oraz papryką czerwoną, herbata z cytryną.	Świeże malinki sok jabłkowo-porczkowy (tłoczony na zimno 100%, b/c)	<b>Rosół z makaronem</b> (kurczak, porcje z kaczki i indyka, natka, włoszczyzna, Makaron Goliard) <b>Ziemniaki z koperkiem, kotlety z jaj</b> (jaja, bulka) <b>mizeria ze szczypiorkiem</b> (ogórki zielone, szczypior, kefir) <b>kompot</b>	Chleb zw. i razowy z żurawiną* z masłem, pasztet wieprzowy „Marczak” z ogórkiem małosolnym i pomidorami, herbata z owoców leśnych z miodem i cytryną, kakao
	1,7		1,3,7,9	1,7
23,07,2019 wtorek	Płatki jaglane na mleku. Anielka graham* z masłem, twarożkiem waniliowym, (ser biały, maślanka, laska wanilii) banan w plasterkach, herbata z cytryną.	Borówki, woda z miętą i cytryną	<b>Krupnik</b> (kurczak, włoszczyzna, ziemniaki, kasza jęczmienna) <b>Kluski śląskie z schabem w sosie własnym duszona marchew z kukurydzą, kompot</b>	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem z dodatkiem rodzynek oraz polewą jogurtową, herbata miętowa z miodem i cytryną
	1,7		1,7,9	1,7
24,07,2019 środa	Lane kluski na mleku (mąka, jaja, mleko) Chleb zw. i razowy z śliwką* z masłem, szynką naturalną, ogórkiem małosolnym i rzodkiewką herbata z cytryną.	Brzoskwinie sok jabłkowo-malinowy (tłoczony na zimno 100%, b/c)	<b>Ogórkowa z ryżem</b> (kurczak, włoszczyzna, ogórki kiszzone, ryż, śmietana 18%) <b>Ziemniaki z koperkiem, „ryba po greckim” zapiekana w pomidorach z cebulą, papryką czerwoną i żółtą, młoda kalarepka w słupkach, kompot</b>	Anielka pszenna* z masłem, jajko na twardo ze szczypiorkiem świeży ogórek zielony, herbata żurawinowa z cytryną
	1,7		1,4,7,9	1,3,7
25,07,2019 czwartek	Płatki jęczmienne na mleku. Anielka pszenna* z masłem, pieczona pierś z kurczaka w ziołach (filet z kurczaka, papryka, oregano, tymianek, bazylia) świeże pomidory ze szczypiorkiem, ogórek zielony, herbata z cytryną	Morele, wiśnie drylowane	<b>Jarzynowa</b> (kurczak, włoszczyzna, ziemniaki, kalafior, brokuł, fasola szparagowa, śmietana 18%) <b>Spaghetti z makaronem pełnoziarnistym, mięsem wołowo-wieprzowym w sosie z tartymi jarzynami z dodatkiem suszonych pomidorów ogórek małosolny w słupkach, kompot</b>	Sernik (ser biały, jaja, cukier, mąka, laska wanilii, mleko) owoce do wyboru: arbuz, banan herbata lipa z miodem i cytryną kawa zbożowa
	1,3,7		1,7,9	1,3,7,
26,07,2019 piątek	Płatki kukurydziane na mleku. Chleb zw. i razowy wieloziarnisty* z masłem, polędwicą z beczi, świeża papryka czerwona i żółta, herbata z cytryną	Andruty Sok jabłkowo-cytrynowy (tłoczony na zimno, 100%, b/c)	<b>Zupa krem z białych warzyw</b> (kurczak, włoszczyzna, kalafior, por, ziemniaki, śmietana 18%) <b>Ziemniaki z koperkiem, nuggetsy, fasolka szparagowa z bulką tartą i maselkiem, kompot</b>	Jagielki na mleku do wyboru: truskawki, banan lub z mus truskawkowo bananowym, herbata malinowa z miodem i cytryną
	1,7	1	1,3,7,9	1,7,9

## Pieczywo z piekarni POLITANICE

\*Skład surowcowy:

chleb zwykły:

(mąka pszenna, mąka żytnia, woda, naturalny zakwas chlebowy fermentacja pięcioletnia), sól, drożdże,  
chleb razowy z dodatkami:

(mąka razowa żytnia, woda, naturalny kwas chlebowy, sól, drożdże) +

-słonecznik

lub śliwka suszona

lub żurawina suszona

lub wieloziarnisty z nasionami ( słonecznik, dynia, siemię lniane, płatki owsiane, sezam)

Bułka pszenna

(mąka pszenna, woda, drożdże, sól),

Bułka graham

(mąka pszenna graham, woda, drożdże, sól)

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI :

MAKA ZAWIERA **GLUTEN** TJ. PSZENICA, ŻYTO

W kuchni używamy naturalnych przypraw:

sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka, oregano, majeranek