

JADŁOSPIS DLA SOSW W BARCICACH 31.03-04.04.2025

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ŚNIADANIE | PŁATKI NA MLEKU 300ml Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Pomidor 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbara 250ml 1,7 | Owsianka 300ml Herbara 250ml 1,7 | Wędlina 30g Pomidor 30g Ogórek 30g Masło roślinne 20g Chleb 120g Herbata 250ml 1,7 | Pasta jajeczna 120g Masło roślinne 20g Chleb 120g HERBATA 250ML 1,7 |
| II ŚNIADANIE | Bułka z serem Herbata 250ml 1,7 | BUŁKA Z czekoladą HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z PASZTETEM HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z DŻEMEM, Herbata 250ML 1,7 | BUŁKA Z WĘDLINĄ HERBATA OWOCOWA 250ML 1,7 |
| OBIAD | Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Gulasz bałkański 150g Kasza 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa brokułowa 300ml Spaghetti z sosem bolońskim 300g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa jarzynowa 300ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa krupnik 300ml Kluski śląskie z okrasą 300g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa ogórkowa 300ML Jajko w sosie musztardowym 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7,4 |
| PODWIECZOREK | Budyń 1,7 | Biszkopty 1,7 | Owoc | Herbatniki 1,7 | |
| KOLACJA | Wędlina 80g Pomidor 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g 1,6,7 | Parówki 120g ketchup 30g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,6,7 | Kiełbaska na gorąco 120g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Pasztetowa 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło 20g Herbata 250ml 1,7 | |

Wykaz alergenów w posiłkach:

1 zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, jęczmień, orkisz) oraz produkty pochodne

3 Jaja i produkty pochodne

4 ryby i produkty pochodne

6 soja i produkty pochodne

7 mleko i produkty pochodne

JADŁOSPIS DLA SOSW W BARCICACH 07.04-11.04.2025

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|--|--|---|---|--|
| ŚNIADANIE | Zupa mleczna 300ml Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Pomidor 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbara 250ml 1,7 | Kasza manna 300ml Herbara 250ml 1,7 | Wędlina 30g Pomidor 30g Ogórek 30g Masło roślinne 20g Chleb 120g Herbata 250ml 1,7 | Parówki 120g Ketchup 30g Masło roślinne 20g Chleb 120g HERBATA 250ML 1,7 |
| II ŚNIADANIE | Bułka z serem Herbata 250ml 1,7 | BUŁKA Z czekoladą HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z PASZTETEM HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z DŻEMEM, Herbata 250ML 1,7 | BUŁKA Z WĘDLINĄ HERBATA OWOCOWA 250ML 1,7 |
| OBIAD | Zupa kalafiorowa 300ml Makaron arabiatta 300g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa grochowa 300ml Gołąbki bez zawijania 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa barszcz ukraiński 300ml Gulasz 150g kasza 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa brukselkowa 300ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa szczawiowa 300ML Ryba smażona 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7,4 |
| PODWIECZOREK | Kisiel 1,7 | Paluszki 1,7 | Owoc | Jogurt 1,7 | |
| KOLACJA | Wędlina 80g Pomidor 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g 1,6,7 | Serek śmietankowy 120g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,6,7 | Kaszanka 120g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Paszтетowa 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło 20g Herbata 250ml 1,7 | |

Wykaz alergenów w posiłkach:

1 zboża zawierające gluten (pszenica,żyto,owies,jęczmień,orkisz) oraz produkty pochodne

3 Jaja i produkty pochodne

4 ryby i produkty pochodne

6 soja i produkty pochodne

7 mleko i produkty pochodne

JADŁOSPIS DLA SOSW W BARCICACH 14.04-16.04.2025

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|---|--|---|----------|--------|
| ŚNIADANIE | Płatki na mleku 300ml Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Pomidor 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,7 | Zupa mleczna 300ml Herbata 250ml 1,7 | | |
| II ŚNIADANIE | Bułka z serem Herbata 250ml 1,7 | BUŁKA Z czekoladą HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z PASZTETEM HERBATA 250ML 1,7 | | |
| OBIAD | Zupa jarzynowa 300ml Sos mięsno- warzywny 150g Kasza 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa kapuśniak 300ml Pulpety w sosie pomidorowym 150g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa rosół 300ml Spaghetti bolońskie 300g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | | |
| PODWIECZOREK | Chrupki kukurydziane 1,7 | owoc | | | |
| KOLACJA | Wędlina 80g Pomidor 50g Chleb 120g Masło roślinne 20g 1,6,7 | Parówki 120g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,6,7 | | | |

Wykaz alergenów w posiłkach:

1 zboża zawierające gluten (pszenica,żyto,owies,jęczmień,orkisz) oraz produkty pochodne

3 Jaja i produkty pochodne

4 ryby i produkty pochodne

6 soja i produkty pochodne

7 mleko i produkty pochodne

JADŁOSPIS DLA SOSW W BARCICACH 23.04-25.04.2025

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|--------------|--------|---|---|---|
| ŚNIADANIE | | | Kasza manna 300ml Herbara 250ml 1,7 | Wędlina 30g Pomidor 30g Ogórek 30g Masło roślinne 20g Chleb 120g Herbata 250ml 1,7 | Parówki 120g Ketchup 30g Masło roślinne 20g Chleb 120g HERBATA 250ML 1,7 |
| II ŚNIADANIE | | | BUŁKA Z PASZTETEM HERBATA 250ML 1,7 | BUŁKA Z DŻEMEM, Herbata 250ML 1,7 | BUŁKA Z WĘDLINĄ HERBATA OWOCOWA 250ML 1,7 |
| OBIAD | | | Zupa pomidorowa 300ml Potrawka z kurczaka 150g ryż 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa brukselkowa 300ml Makaron arabiatta 300g Sok owocowy 250ml 1,3,7 | Zupa barszcz czerwony 300ML Kotlet rybny 120g Ziemniaki 150g Surówka 120g Sok owocowy 250ml 1,3,7,4 |
| PODWIECZOREK | | | Owoc | Jogurt 1,7 | |
| KOLACJA | | | Kaszanka 120g Chleb 120g Masło roślinne 20g Herbata 250ml 1,7 | Ser 50g Pasztetowa 50g Ogórek 50g Chleb 120g Masło 20g Herbata 250ml 1,7 | |

Wykaz alergenów w posiłkach:

1 zboża zawierające gluten (pszenica,żyto,owies,jęczmień,orkisz) oraz produkty pochodne

3 Jaja i produkty pochodne

4 ryby i produkty pochodne

6 soja i produkty pochodne

7 mleko i produkty pochodne