

**SKŁAD JAKOŚCIOWY  
POTRAW ŚNIADANIOWYCH  
I PODWIECZORKÓW Z  
WYSZCZEGÓLNIENIEM  
ALERGENÓW**

## **SPIS TREŚCI:**

### **I. DANIA ŚNIADANIOWE**

#### **1. DANIA MLECZNE**

**Kakao na mleku**  
**Kawa zbożowa na mleku**  
**Zupa grysikowa**  
**Kaszka manna na mleku**  
**Kasza Kus Kus na mleku**  
**Kasza jaglana**  
**Kaszka kukurydziana**  
**Polenta na mleku**  
**Makaron na mleku**  
**Ryżanka na mleku**

#### **2. KANAPKI**

**Kanapki słone**  
**Kanapki słodkie**

### **II. PODWIECZORKI**

#### **1. KANAPKI**

#### **2. CIASTA**

**Ciasto jogurtowe ucierane**  
**Ciasto czekoladowo-jogurtowa**  
**Ciasto waniliowe ucierane**  
**Drożdżówka**  
**Ciastko francuskie**

#### **3. DANIA MLECZNE**

**Budyń**  
**Koktajl**  
**Smoothie**  
**Jogurt naturalny z owocami**

#### **4. DANIA OWOCOWE**

**Salatki owocowe**  
**Musy owocowe**  
**Pasty owocowe z dodatkiem kakao**  
**Galaretki**

#### **5. PODWIECZORKI SZKOLNE**

# DANIA ŚNIADANIOWE

## I. DANIA MLECZNE:

1. **Kakao na mleku** – kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, mleko 3,2%
2. **Kawa zbożowa na mleku** – zboża 72% (jęczmień, żyto), cykorja, burak cukrowy – prażone; mleko 3,2%
3. **Zupa grysikowa** – kasza manna 100%, mleko 3,2%
4. **Kaszka manna na mleku** – kasza manna 100%, mleko 3,2%
5. **Kasza Kus Kus na mleku** – semolina z pszenicy durum; mleko 3,2%
6. **Kasza jaglana** – kasza jaglana 100%, mleko 3,2%
7. **Kaszka kukurydziana** – ziarno kukurydzy 100%, mleko 3,2%
8. **Polenta na mleku** – ziarno kukurydzy 100%, mleko 3,2%
9. **Makaron na mleku** – mąka makaronowa pszenna, mleko 3,2%
10. **Ryżanka na mleku** – ryż, mleko 3,2%
11. **Owsianka na mleku**- płatki owsiane, mleko 3,2%
12. **Płatki kukurydziane**- mąka kukurydziana pełnoziarnista 59,2%, mąka kukurydziana 26,9%, kaszka pszenna, ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól, otręby pszenne, barwniki: karoteny, karmel; przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli.
13. **Płatki zbożowe**- mąka (76%): pszenna pełnoziarnista (52%), kukurydziana, ryżowa, pszenna; cukier, syrop z pszenicy i słoðu jęczmiennego, miód (5,1%), skrobia pszenna, olej słonecznikowy, substancje spulchniające: węglany sodu; sól, barwniki: karmel, karoteny; aromaty, emulgator: lecytyny (z rzepaku); przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli
14. **Musli**- Płatki zbożowe 83% [pełnoziarniste płatki owsiane 41%, płatki pszenne (pszenica, nierafinowany cukier trzcinowy, sól morską, ekstrakt słoðu jęczmiennego), płatki jęczmienne], rodzyнки 15% (rodzyнки, olej z nasion bawełny, lub/i olej słonecznikowy, lub/i olej rzepakowy), migdały 2%.

Do zup mlecznych stosowane są dodatki:

1. **maliny**,
2. **truskawki**
3. **jabłka**
4. **banan**
5. **gruszki**
6. **jagody**
7. **owoce leśne**
8. **brzoskwinie**
9. **miód** – skład: miód z polskich pasiek wielokwiatowy
10. **cynamon**

## II. KANAPKI

1. **KANAPKI SŁONE** przygotowywane są z różnych rodzajów pieczywa oraz serów żółtych, twarogu, wędlin i dodatków warzywnych

### a) PIECZYWO

**CHLEBY** – wykaz pieczywa i skład dołączony w osobnym folderze

1. Chleb mieszany
2. Chleb pszenno- żytni
3. Chleb graham
4. Chleb z ziarnami
5. Chleb słonecznikowy
6. Chleb orkiszowy
7. Chleb żytni

### b) MASŁO

**Masło 82%** - śmietanka pasteryzowana

### c) SERY ŻÓLTE

1. **Ser żółty gouda** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny
2. **Rolada serowa** – mleko, sól, stabilizator, kultury bakterii, substancja konserwująca, barwnik

### d) SERY BIAŁE:

**Twaróg** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych

1. **Twaróg na slono** – np.  
**Twarożek z rzodkiewką** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; rzodkiewka  
**Twarożek ze szczypiorkiem** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; szczypiorek  
**Pasta z sera i makreli** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; makrela  
**Pasta z sera i tuńczyka** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; tuńczyk (ryba- tuńczyk, woda, sól)  
**Pasta z sera i jajka** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; jajko

e) **WĘDLINY:**

1. **Szynka delikatesowa z kurcząt 90%** - mięso z piersi kurcząt (90%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca azotyn. Produkt może zawierać soję, gorczycę, pochodne mleka (w tym laktozę).
2. **Filet drobiowy zapiekany na maśle 96%** – filet z kurczaka ze skórą (96%), sól, woda, skrobia modyfikowana, stabilizatory: tri fosforany, difosforany, polifosforany, celuloza; białko sojowe, substancje zagęszczające: karagen, guma ksantanowa; glukoza, maltodekstryna, białko wieprzowe, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, aromaty, masło, syrop glukozowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać zboża zawierające gluten, gorczycę, seler
3. **Filet wędzony z indyka 90%** - filet z piersi indyka 90%, woda, sól, aromaty, przyprawy, ekstrakty przypraw, dekstroza, izolat białka sojowego, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: trifosforany; przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu. produkt może zawierać: mleko, gorczycę, seler.
4. **Polędwica wędzona z indyka 90%** - mięso z piersi indyka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik grochowy, przeciwutleniacz izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca azotyn sodu. Produkt może zawierać soję, mleko, seler, gorczycę
5. **Szynka delikatesowa z piersi indyka 90%** -mięso z indyka 90%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik grochowy, aromat, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca azotyn sodu. Produkt może zawierać: soję, mleko, seler, gorczycę
6. **Szynka wieprzowa bez dodatku sztucznych konserwantów** -mięso wieprzowe, dekstroza, sacharoza, cukier trzcinowy, białko wieprzowe, susz owocowy, susz warzywny (zawiera seler), ekstrakt drożdży, ekstrakt przypraw, sól, błonnik pszenny, kultury starterowe. 100g gotowego produktu otrzymano z 104 g mięsa.
7. **Szynka krucha** -mięso wieprzowe, sól, maltodekstryna, syrop glukozowy, stabilizator:E451, cukier, przeciwutleniacz:E301, hydrolizat białka słonecznikowego, ekstrakty przypraw, aromaty, ekstrakty drożdżowe, ekstrakty ziół, substancja konserwująca: E250, 100 g produktu wyprodukowano ze 103 g mięsa wieprzowego Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, soję, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę
8. **Schab pieczony na szaro** -100 g produktu wyprodukowano ze 115 g schabu wieprzowego składniki: schab wieprzowy, sól, syrop glukozowy, hydrolizowane białko z mleka, woda, cukier, przyprawy (w tym czosnek 0,4%, cebula 0,04%), aromaty (w tym mleko), ekstrakty przypraw, ekstrakt z drożdży, esencja octowa, wzmacniacz smaku - glutaminian monosodowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca - guma guar. może zawierać: gorczycę, jaja, seler, soję, zboża zawierające gluten.
9. **Wędzok ustrzycki** -szynka wieprzowa (100 g produktu otrzymano z 112 g szynki), sól, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, regulatory kwasowości: octan potasu, mleczan potasu, aromat dymu wędzarniczego, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten (pszenny, owsiany), soja, mleko, jaja, seler i gorczycę.
10. **Parówki z szynki 89%** - mięso wieprzowe z szynki (89%), woda, sól, białko sojowe, ekstrakty przypraw, naturalne aromaty

11. **Schab pieczony 86%** - schab wieprzowy, sól, glukoza, cukier, białko wieprzowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, maltodekstryna, ekstrakt z aceroli, kultury starterowe bakterii, 100 g produktu wyprodukowano ze 100 g schabu wieprzowego
12. **Schab pieczony z ziołami 86%** - schab wieprzowy (100 g produktu wyprodukowano ze 100 g schabu wieprzowego), sól, glukoza, cukier, białko wieprzowe, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, maltodekstryna, ekstrakt z aceroli, kultury starterowe bakterii, , czosnek, majeranek, tymianek, rozmaryn

**f) DODATKI WARZYWNE:**

Do śniadań stosowane są dodatki warzywne w postaci surowej:

1. **pomidor**
2. **papryka**
3. **rzodkiewka**
4. **ogórek zielony**
5. **ogórek kiszony**
6. **szczypiorek**
7. **sałata zielona**
8. **rukola**
9. **roszponka**

2. **KANAPKI SŁODKIE** przygotowywane są z różnych rodzajów pieczywa oraz dżemów, konfitur, miodów i twarogu

**a) DŻEMY**

1. **Dżem truskawkowy** - truskawki (100 g truskawek zużyto na 100 g produktu), zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny
2. **Dżem malinowy** - maliny (100 g malin zużyto na 100 g produktu), zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny
3. **Dżem wiśniowy** – wiśnie (100 g wiśni zużyto na 100 g produktu), zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny
4. **Dżem brzoskwiniowy** -brzoskwinie (100 g brzoskwiń zużyto na 100 g produktu), zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny
5. **Dżem owoce leśne** – czarne porzeczki (65g czarnych porzeczek zużyto na 100g produktu), jeżyny (35g jeżyn zużyto na 100g produktu), zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca – pektyny

**b) KONFITURY**

1. **Konfitura malinowa** - maliny, cukier, substancja żelująca – pektyna, substancja zagęszczająca – guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian trisodowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy
2. **Konfitura brzoskwiniowa** - brzoskwinie, cukier, substancja żelująca – pektyna, substancja zagęszczająca – guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian trisodowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy
3. **Konfitura z owoców leśnych** – truskawki, jeżyny (15%), maliny (10%), jagody (8%), poziomki (3%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancje zagęszczające - guma guar i guma ksantanowa, regulator kwasowości - kwas cytrynowy,  
Sporządzono z 60 g owoców na 100 g produktu

c) **POWIDŁA**

**Powidło śliwkowe**- śliwki węgierki, cukier

d) **SERY BIAŁE**

**Twaróg** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych

1. **Twaróg na słodko** –

**Twarożek z malinami** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; maliny

**Twarożek z tartym jabłkiem i cynamonem** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; jabłko, cynamon

**Twarożek z truskawkami** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych;  
truskawki

**Twarożek z bananami** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych; banany

**Twarożek z owocami leśnymi** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych;  
owoce leśne

**Twarożek z brzoskwiniami** - mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych;  
brzoskwi

## PODWIECZORKI:

### I. KANAPKI:

Do sporządzenia kanapek stosowane są produkty zawarte w grupie produktów śniadaniowych: chleby, sery żółte, twarogi, wędliny, dodatki warzywne oraz bułki

**BUŁKI** - wykaz pieczywa i skład dołączony w osobnym folderze

1. **Bulka kajzerka**
2. **Bulka poznańska**
3. **Bulka ciabatta**
4. **Bulka razowa**
5. **Bulka ziarnista**
6. **Bulka z pestkami dyni**
7. **Bulka serowo- cebulowa**

## II. CIASTA:

1. **Ciasto jogurtowe ucierane** – mąka pszenna 450, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), jajko, cukier
2. **Ciasto czekoladowo-jogurtowa** - mąka pszenna 450, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), jajko, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu), cukier
3. **Ciasto waniliowe ucierane** - mąka pszenna 450, mleko, jajko, wanilia, cukier
4. **Drożdżówka** – mąka pszenna 450, mleko, jajko, drożdże, cukier  
**Drożdżówka z jabłkami** – mąka pszenna 450, mleko, jajko, drożdże, cukier; jabłka  
**Drożdżówka z truskawkami** – mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, drożdże, cukier; truskawki  
**Drożdżówka z malinami**– mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, drożdże, cukier; maliny  
**Drożdżówka z brzoskwiniami**– mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, drożdże, cukier; brzoskwinie  
**Drożdżówka z rabarborem**– mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, drożdże, cukier; rabarbar
5. **Ciastko francuskie** – mąka pszenna 450, olej, sól  
**Ciastko francuskie z jabłkami** – mąka pszenna 450, olej, sól; jabłka  
**Ciastko francuskie z truskawkami** – mąka pszenna 450, olej, sól; truskawki  
**Ciastko francuskie z brzoskwiniami** – mąka pszenna 450, olej, sól; brzoskwinie



### III. DANIA MLECZNE:

#### 1. BUDYŃ

**Budyń śmietankowy** - skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat śmietankowy, barwnik (ryboflawiny), mleko 3,2%

**Budyń waniliowy** - skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, annato (E 160), mleko 3,2%

#### 2. KOKTAJL

**Koktajl malinowy**- mleko 3,2%, maliny

**Koktajl truskawkowy**- mleko 3,2%, truskawki

**Koktajl bananowy**- mleko 3,2%, banany

**Koktajl jagodowy**- mleko 3,2%, jagodowy

**Koktajl malinowo-truskawkowy**- mleko 3,2%, maliny, truskawki

#### 3. SMOOTHIE

**Smoothie malinowe**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), maliny

**Smoothie truskawkowe**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, truskawki)

**Smoothie bananowe**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, banany)

**Smoothie jagodowe**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, jagody)

**Smoothie malinowo-truskawkowe**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, maliny, truskawki)

#### 4. **JOGURT NATURALNY Z OWOCAMI**

**Jogurt truskawkowy**– jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), truskawki

**Jogurt malinowy** – jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), maliny

**Jogurt bananowo-brzoskwiniowy** – jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), banany, brzoskwinie

**Jogurt jagodowy** – jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), jagody

**Jogurt gruszkowy** – jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), gruszki

## IV. DANIA OWOCOWE:

1. **SALATKI OWOCOWE** - maliny, truskawki, jabłka, banany, gruszki, jagody, owoce leśne, brzoskwinie, arbuzy, winogrona, kiwi
2. **MUSY OWOCOWE**  
**Mus marchwiowo-bananowy** – marchew, banan  
**Mus marchwiowo-brzoskwiniowy** – marchew, brzoskwinie  
**Mus marchwiowo-jabłkowy** – marchew, jabłko  
**Mus marchwiowo-bananowy** – marchew, banan
3. **PASTY OWOCOWE Z DODATKIEM KAKAO**  
**Pasta bananowo-kakaowa** – banan, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu)  
**Pasta bananowo-jabłkowo-kakaowa** – banan, jabłko, kakao (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu)
4. **GALARETKI**  
**Galaretka truskawkowa**- cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, barwniki: antocyjan, czerwień koszenilowa,  
**Galaretka malinowa** – cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, barwniki: betanina  
**Galaretka brzoskwiniowa** – cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, barwnik (kurkumina), ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa

**Galaretka owoce leśne** – cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwnik (antocyjany)

**Galaretka wiśniowa** - cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, aromat

#### **Dodatki do dań mlecznych i owocowych:**

1. **Wafle ryżowe**- ryż brązowy
2. **Pieczywo chrupkie**- pełnoziarnista mąka żytnia, sól, drożdże
3. **Chrupki kukurydziane**- kasza kukurydziana
4. **Biszkopty**- mąka pszenna, jaja, cukier, substancja spulchniająca (węglany amonu), miód pszczele, emulgator (lecytyna sojowa)
5. **Herbatniki**- mąka pszenna, cukier, masło (z mleka) (12%), syrop cukru inwertowanego, substancje spulchniające: węglany sodu i difosforany, serwatka w proszku (z mleka), mleko w proszku pełne, sól, emulgator: lecytyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromaty (mleko), jaja w proszku

## **V. PODWIECZORKI SZKOLNE**

1. **Piadina** - mąka pszenna 450, olej, jajko, mleko 3,2%
2. **Tortilla** - mąka pszenna 450, olej
3. **Salatka warstwowa z kurczakiem, warzywami i jogurtem naturalnym**- filet z kurczaka, ogórek zielony, sałata pekińska, marchewka, pomidory koktajlowe, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), bazylia
4. **Kapuśniaczki**- ciasto francuskie (mąka pszenna 450, olej, sól), kapusta, pieczarki, cebula
5. **Parówka zapiekana w cieście francuskim**- ciasto francuskie (mąka pszenna 450, olej, sól), parówka z szynki 89% (mięso wieprzowe z szynki (89%), woda, sól, białko sojowe, ekstrakty przypraw, naturalne aromaty)