

**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%

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 słono** – 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. **Polędwica drobiowa 66%** - mięso z piersi z kurczaka (105g mięsa użyto do przygotowania 100g produktu), skrobia ziemniaczana, sól, ekstrakty: warzyw (zawiera seler), owoców i pieprzu, przyprawy
2. **Szynka drobiowa 67%** - mięso drobiowe z fileta kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana sól, błonniki roślinne (cytrynowy, ziemniaczany), aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu
3. **Polędwica z indyka 65%** - filet z piersi indyka, sól, aromaty, cukier, koncentrat soku

- z aceroli
4. **Szynka z indyka 70%** - filet z piersi indyka, sól, aromaty, skrobia ziemniaczana, substancja konserwująca: azotyn sodu
 5. **Szynka wieprzowa 77%** -mięso wieprzowe z szynki, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt przypraw, kultury startowe bakterii
 6. **Szynka wiśniowa 79%** - mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 112 g mięsa), sól spożywcza, białko wieprzowe, cukier, regulator kwasowości: glicyna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu
 7. **Szynka wiejska 80%** - mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 112 g mięsa), sól spożywcza, białko wieprzowe, cukier, regulator kwasowości: glicyna, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu
 8. **Kielbasa krakowska 80%** - mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 134 g mięsa wieprzowego), mięso wołowe (do wyprodukowania 100 g wyrobu wykorzystano 15 g mięsa wołowego), sól, przyprawy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.
 9. **Kielbasa krotoszyńska 77%** - mięso wieprzowe, woda, skrobia ziemniaczana, sól, cukier, regulator kwasowości, substancja konserwująca: azotyn sodu.
 10. **Kielbasa dębicka 74%**- mięso wieprzowe, woda, skrobia ziemniaczana, sól, cukier, regulator kwasowości, substancja konserwująca: azotyn sodu.
 11. **Parówki z szynki 89%** - mięso wieprzowe z szynki (89%), woda, sól, białko sojowe, ekstrakty przypraw, naturalne aromaty
 12. **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
 13. **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. Bułka kajzerka**
- 2. Bułka poznańska**
- 3. Bułka ciabatta**
- 4. Bułka razowa**
- 5. Bułka ziarnista**
- 6. Bułka z pestkami dyni**
- 7. Bułka 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, czerwien 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 pszczeli, 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)