

Jadłospis

Poniedziałek, 01.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, soczewica czerwona, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: NALEŚNIKI Z TWAROGIEM, JOGURTEM NATURALNYM I FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ (jaja, mąka pszenna, mleko, przyprawy, twaróg półtłusty, jogurt naturalny, wiśnie, skrobia ziemniaczana) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryn) OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 02.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (szponder wołowy, skrzydła indycze, włoszczyzna w tym seler, cebula, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, śmietana 30%, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: BIODERKO KURCZAKA PIECZONE (bioderko, przyprawy, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, MARCHEWKA Z GROSZKIEM (marchew, groszek zielony, przyprawy, mąka pszenna, masło) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Środa, 03.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA NA MIĘSIE INDYCZYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, przecier szczawiowy, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: RYBA Z PIECA (mintaj, brokuły, sos serowy, przyprawy), RYŻ SZAFRANOWY Z WARZYWAMI (ryż parboiled, cebula, olej słonecznikowy, pomidory, papryka, fasola, groszek cukrowy, masło, por, przyprawy), SURÓWKA Z MARCHWI I JABŁEK (marchew, jabłka, przyprawy, natka pietruszki, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 04.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, pietruszka, seler, kalafior, pasternak, cebula, masło klarowane, przyprawy, śmietana 18%, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, olej, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: GULASZ Z SZYNKI W SOSIE WŁASNYM (szynka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), PLACKI ZIEMNIACZANE Z PIECA (ziemniaki, cebula, jaja, przyprawy, mąka pszenna, olej), SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY (czerwona kapusta, marchew, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek, mięta) NAPÓJ: SOK Z CZARNEJ PORZECZKI OWOC: BANAN <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Piątek, 05.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ UKRAIŃSKI NA WĘDZONCE ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, fasola biała konserwowana, fasola jaś, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: RYŻ Z JABŁKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled, mleko kokosowe, mleko skondensowane, przyprawy, jabłka, śmietana 30%) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>