

Jadłospis

Poniedziałek, 04.05.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, cebula, soczewica czerwona, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
DANIE II: RYŻ ZAPIEKANY Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I SOSEM JOGURTOWYM (ryż parboiled, mleko, jabłka, masło, przyprawy, jogurt naturalny)
NAPÓJ: SOK POMARANCZOWY 100%
OWOC: BANAN

Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Wtorek, 05.05.2026(Obiad)

Obiad

DANIE II: KREM WIELOWARZYWNY NA MAŚLE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, bukiet warzyw, włoszczyzna w tym seler, cebula, przyprawy, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, drożdże, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
DANIE II: GULASZA Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM (piersi indyka, cebula, przyprawy, olej, skrobia ziemniaczana), KASZA JĘCZMIENNA NA SUPKO (kasza jęczmienna, przyprawy, włoszczyzna suszona, masło), SURÓWKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW (kiszzone ogórki, papryka, cebula czerwona, przyprawy, musztarda, oliwa z oliwek)
NAPÓJ: WODA MINERALNA
OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne

Środa, 06.05.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk)
DANIE II: PIEROGI RUSKIE (jaja, mąka pszenna, ziemniaki, boczek wędzony, przyprawy, ser twarogowy półtłusty) Z DUSZONĄ CEBULĄ (cebula, masło klarowane, przyprawy), SURÓWKA COLESŁAW (kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, przyprawy, majonez)
NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy)
OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Czwartek, 07.05.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ROSÓŁ Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, cebula, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, lubczyk)
DANIE II: KOTLET PIECZONY Z PIERSI KURCZAKA (piersi kurczaka, przyprawy, jaja, bułka pszenna tarta, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ (sałata lodowa, kukurydza, marchew, ogórek świeży, przyprawy, oliwa z oliwek)
NAPÓJ: WODA MINERALNA
OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Piątek, 08.05.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: BARSZCZ BIAŁY NA WĘDZONCE Z JAJKIEM, ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, zakwas barszczu białego, śmietana 18%, jaja gotowane, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
DANIE II: ŁOSOŚ ZAPIEKANY Z MAKARONEM KOLOROWYM, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI (łosoś, makaron pszenny 100% mąki durum, szpinak cięty, pomidory suszone, olej, przyprawy, natka pietruszki)
NAPÓJ: WODA MINERALNA
OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne