

Jadłospis

Poniedziałek, 06.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: RYŻ Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled na sypko, truskawki, przyprawy, śmietana 36%) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% OWOC: BANAN <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 07.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIELOOWOCOWA Z MAKARONEM (mieszanka owoców, skrobia ziemniaczana, przyprawy, makaron pszenny 100% mąki durum) DANIE II: PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI I KASZĄ KUSKUS (piersi kurczaka, cebula, brokuł, kalafior, groszek zielony, przyprawy, masło klarowane, kasza pszenna kuskus) NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100% OWOC: ŚLIWKA <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</i>
Środa, 08.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI, KASZĄ JĘCZMIENNĄ I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: GULASZ WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM (wołowina, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), KLUSKI SPETZLE MIESZANE (jaja, mąka pszenna, szpinak, przyprawy), SURÓWKA WIOSENNA (sałata lodowa, pomidory, ogórki świeże, rzodkiewka, kukurydza, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA MINERALNA 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, 10. Gorczyca i produkty pochodne</i>
Czwartek, 09.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA ZABIELANA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: PIEROGI Z MIĘSEM I DUSZONĄ CEBULĄ (jaja, mąka pszenna, olej, mięso drobiowo-wieprzowe, przyprawy, cebula, masło klarowane), SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY (czerwona kapusta, jogurt naturalny, przyprawy, majonez) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) OWOC: GRUSZKA <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, 10.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z DYNIA NA MAŚLE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, dynia, cebula, masło klarowane, mleko kokosowe, śmietana 18%, przyprawy, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna, olej, natka pietruszki) DANIE II: ŁOSOŚ Z PIECA Z ZIEMNIAKAM I KOPERKIEM (łosoś, przyprawy), SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kiszona kapusta, marchew, jabłko, przyprawy, oliwa z oliwek, natka pietruszki) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>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</i>