

Jadłospis

| Poniedziałek, 08.06.2026(Obiad) | |
|--|---|
| Obiad | <p>DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, soczewica czerwona, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: RACUCHY Z JABŁKAMI (jaja, mąka pszenna, drożdże, mleko, przyprawy, jabłka, olej), SAŁATKA OWOCOWA Z MELONA I ARBUZA (melon galia, melon żółty, melon cantalupe, arbuż)</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny)</p> <p><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></p> |
| Wtorek, 09.06.2026(Obiad) | |
| Obiad | <p>DANIE I: ZUPA PIECZARKOWA NA MAŚLE ZABIELANA Z MAKARONEM I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, pieczarki, masło klarowane, cebula, przyprawy, śmietana 18%, makaron pszenny 100% mąki durum, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: KOTLET PANIEROWANY Z PIERSI KURCZAKA (piersi kurczaka, przyprawy, jaja, bułka tarta pszenna, olej), MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA COLESŁAW (kapusta biała, marchew, przyprawy, jogurt naturalny, majonez)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><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></p> |
| Środa, 10.06.2026(Obiad) | |
| Obiad | <p>DANIE I: BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, cebula, zakwas buraczany, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: GULASZ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM (podudzie indyka, cebula, przyprawy, skrobia ziemniaczana, natka pietruszki), KASZA KUSKUS NA SYPKO (kasza pszenna 100%, włoszczyzna suszona, przyprawy), FASOLKA SZPARAGOWA NA PARZE</p> <p>NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100%</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p> |
| Czwartek, 11.06.2026(Obiad) | |
| Obiad | <p>DANIE I: ZUPA OGÓRKOWA NA MIĘSIE DROBIOWO-WIEPRZOWYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, łopatka wieprzowa, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, ogórki kiszzone, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE (makaron razowy pszenny 100% mąki durum, udziec z indyka, szynka wieprzowa, cebula, seler, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ser mozzarella)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p> |
| Piątek, 12.06.2026(Obiad) | |
| Obiad | <p>DANIE I: ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, szponder wołowy, włoszczyzna tym seler, cebula, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: ŁOSOŚ Z PIECA (łosoś, przyprawy), MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kiszona kapusta, marchew, jabłka, przyprawy, natka pietruszki, oliwa z oliwek)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne</i></p> |