

Jadłospis

Poniedziałek, 08.09.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIELOWARZYZYRNA NA MIĘSIE INDYCZYM ZABIELANA Z ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, mieszanka warzyw, ziemniaki, cebula, masło klarowane, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki) DANIE II: MAKARON ŚWIDERKI PSZENNY (makaron 100% mąki pszennej durum) Z TRUSKAWKAMI, SEREM TWAROGOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ (ser twarogowy półtłusty, śmietana 36%, przyprawy) NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY OWOC: BANAN <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 09.09.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA MIĘSIE WIEPRZOWYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony wieprzowy, włoszczyzna w tym seler, ziemniaki, przyprawy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, natka pietruszki) DANIE II: KLOPSIKI DROBIOWO-WIEPRZOWE GOTOWANE W SOSIE ZIOŁOWYM (udziec indyka, łopatka wieprzowa, cebula, masło klarowane, jaja, bułka pszenna tarta, przyprawy, natka pietruszki, mleko 3,2%), KASZA GRYCZANA NA SYPKO, BURACZKI GOTOWANE NAPÓJ: SOK Z CZARNEJ PORZECZKI OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Środa, 10.09.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ROSÓŁ DROBIOWO - WOŁOWY Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, wołowina, włoszczyzna w tym seler, cebula, przyprawy, makaron pszenny - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki) DANIE II: ŁOSOŚ Z PIECA (łosoś, przyprawy), ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kiszona kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, oliwa z oliwek, przyprawy) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: ŚLIWKA <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Ryby i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 11.09.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA DYNIOWA Z GRZANKAMI PSZENNYMI I ZIELENINĄ (dynia, włoszczyzna w tym seler, marchew, masło, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna) DANIE II: BIODERKA KURCZAKA PIECZONE (bioderka kurczaka, przyprawy), ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM, MIZERIA (ogórki świeże, jogurt naturalny, koper, przyprawy) NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy) OWOC: BANAN <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>
Piątek, 12.09.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z ZIELONYCH WARZYW Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, brokuł, groszek zielony, kalafior, przyprawy, śmietana 18%, pestki dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki) DANIE II: LECZO WIELOWARZYZYRNE Z PARÓWKAMI Z SZYNKI + PIECZYWO MIESZANE (cukinia, kabaczek, papryki w odmianach, pulpa pomidorowa, cebula, masło klarowane, mieszanka warzyw leczy, skrobia ziemniaczana, przyprawy, chleb pszenny oliwski, chleb żytnio-pszenny na ziemniakach, chleb razowy z nasionami dyni, parówki z szynki wieprzowej 100%) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne, Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), Seler i produkty pochodne</i>