

Jadłospis

Poniedziałek, 08.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ŻUREK ZABIELNY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (biała kiełbasa wieprzowa, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, zakwas żytni żurku, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II: MAKARON Z TRUSKAWKAMI, TWAROGIEM I JOGURTEM NATURALNYM (makaron pszenny 100% mąki durum, truskawki, przyprawy, ser biały twarogowy półtłusty, jogurt naturalny) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 09.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA RYBNA Z MAKARONEM I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, cebula, przyprawy, makaron pszenny 100% mąki durum, natka pietruszki, koper) DANIE II: BITKI Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ W SOSIE GRZYBOWYM (połędwica wieprzowa, przyprawy, olej, grzyby suszone leśne, cebula, masło klarowane, skrobia ziemniaczana), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, BUKIET WARZYN NA PARZE 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>
Środa, 10.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper) DANIE II: GULASZ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM (pierś indyka, cebula, masło klarowane, przyprawy, olej, skrobia ziemniaczana), RYŻ SZAFRANOWY Z WARZYWAMI, SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ (sałata lodowa, pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, rzodkiewka, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 11.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA DYNIOWA NA MAŚLE Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, dynia w odmianach, marchew, ziemniaki, mleko kokosowe, cebula, masło klarowane, przyprawy, śmietana 18%, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna, olej, natak pietruszki, koper) DANIE II: LECZO Z PARÓWKAMI + CHLEB MIESZANY (mieszanka warzyw rattatouille, cebula, masło klarowane, cukinia, kabaczek, pulpa pomidorowa z ziołami, parówki z szynki 100%, chleb oliwski pszenny, chleb razowy żytni z nasionami, chleb tradycyjny na ziemniakach) NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY OWOC: MANDARYNKA <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, 12.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA ZABIELANA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (szponder wołowy, skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%, przyprawy, makaron pszenny - jaja, mąka, natka pietruszki, koper) DANIE II: PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ORAZ Z DUSZONĄ CEBULKĄ (jaja, mąka pszenna, kapusta kiszona, pieczarki, przyprawy, cebula, olej, masło klarowane), SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (kapusta pekińska, marchew, 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</i>

Jadłospis