

Jadłospis

Poniedziałek, 09.02.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, soczewica czerwona, ziemniaki, cebula, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKAMI I SOSEM JOGURTOWO-ŚMIETANOWYM (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, masło, jogurt naturalny, śmietana 30%) NAPÓJ: SOK Z CZARNEJ PORZECZKI OWOC: BANAN <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 10.02.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z ZIELONYCH WARZYW NA MASŁE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, brokuły, groszek zielony, fasolka szparagowa, cebula, przyprawy, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, olej, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (mięso drobiowo-wieprzowe, przyprawy, ryż biały, kapusta biała, jaja, pulpa pomidorowa z ziołami, mąka pszenna) Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM, SURÓWKA Z SELERA Z BRZOSKWINIAMI (seler, brzoskwinie konserwowane, jogurt naturalny, majonez, przyprawy) NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY 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>
Środa, 11.02.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA RYBNA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE (makaron pszenny 100% mąki durum, szynka wieprzowa, udziec indyka, cebula, pietruszka, seler, przyprawy, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, skrobia ziemniaczana) 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>
Czwartek, 12.02.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ CZERWONY NA MIĘSIE WOŁOWO-WIEPRZOWYM, ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łopatka wieprzowa, szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, cebula, ziemniaki, przyprawy, zakwas buraczany, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI I KASZĄ KUSKUS (piersi kurczaka, przyprawy, cebula, marchew, groszek zielony, bukiet warzyw, kasza kuskus, olej, natka pietruszki) NAPÓJ: WODA MINERALNA Z OKAZJI TŁUSTEGO CZWARTKU - PĄCZEK Z DŻEMEM <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, 13.02.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z DYNI NA MASŁE Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, dynia, cebula, masło klarowane, marchew, mleko kokosowe, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk, pestki dyni, oliwa z oliwek) DANIE II: KROKIETY Z MIĘSEM MIESZANYM I KETCHUPEM (jaja, mąka pszenna, mleko, olej, łopatka wieprzowa, udziec kurczaka, przyprawy, cebula, ketchup - pomidory, przyprawy), SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH (ogórki kiszane, papryka czerwona, cebula czerwona, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy) 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