

Jadłospis

Poniedziałek, 12.01.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indykwa, włoszczyzna w tym seler, marchew, groszek zielony, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: RYŻ Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled, truskawki, przyprawy, śmietana 30%) NAPÓJ: SOK JABŁKOWY OWOC: BANAN <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 13.01.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA RYBNA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE (makaron pszenny 100% mąki durum, udziec indyka, szynka wieprzowa, pietruszka, cebula, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy, olej, ser mozzarella) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) 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, 14.01.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, pietruszka, seler, pasternak, kalafior, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka, pietruszki, lubczyk, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna, olej) DANIE II: KOTLET POŻARSKI (pierś kurczaka, przyprawy, jaja, bułka pszenna tarta, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, GOTOWANE BURAKI 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>
Czwartek, 15.01.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA MIĘSIE WOŁOWO-DROBOWYM ZABIELANA 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, natka pietruszki, lubczyk, makaron domowy - jaja, mąka pszenna) DANIE II: GULASZ Z SZYNKI W SOSIE WŁASNYM (szynka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), KASZA GRYCZANA NA SYPKO (kasza gryczna, przyprawy, masło), SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI (seler, jogurt naturalny, majonez, przyprawy, rodzynki suszone) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% 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>
Piątek, 16.01.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, kasza jęczmienna wiejska, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: PLACKI Z JABŁKAMI OPRUSZONE PUDREM (jaja, mąka pszenna, mleko, jabłka, przyprawy, olej, cukier puder), SURÓWKA Z MARCHWI (marchew, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: MUS W SASZETCE (jabłko-banan) <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>