

Jadłospis

Poniedziałek, 14.09.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, kasza jęczmienna - GLUTEN, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: PIERŚ KURCZAKA PO MEKSYKAŃSKU Z BRĄZOWYM RYŻEM (pierś kurczaka, przyprawy, ryż brązowy, cebula, olej, czerwona fasola, peperonata - mix papryk, skrobia ziemniaczana, koncentrat pomidorowy)
 DANIE I WEGE: KRUPNIK NA MAŚLE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, kasza jęczmienna - GLUTEN, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II WEGE: CHLEBOWIEC PO MEKSYKAŃSKU Z BRĄZOWYM RYŻEM (chlebowiec, przyprawy, ryż brązowy, cebula, olej, czerwona fasola, peperonata - mix papryk, skrobia ziemniaczana, koncentrat pomidorowy)
 NAPÓJ: WODA
 OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Wtorek, 15.09.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: KREM Z WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, pietruszka, kalafior, brokuł, marchew żółta, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, pasternak, przyprawy, grzanki naturalne - mąka pszenna - GLUTEN, przyprawy, jaja, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: KOTLET POŻARSKI PIECZONY (pierś kurczaka, cebula, olej, bułka pszenna tarta - GLUTEN, JAJA, przyprawy) Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM, SAŁATKA WIOSENNA (sałata lodowa, pomidory, ogórki świeże, rzodkiewka, kukurydza, przyprawy, oliwa z oliwek)
 DANIE I WEGE: KREM Z WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, pietruszka, kalafior, brokuł, marchew żółta, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, pasternak, przyprawy, grzanki naturalne - mąka pszenna - GLUTEN, przyprawy, jaja, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II WEGE: KOTLET SOJOWY PIECZONY (granulat sojowy - SOJA, cebula, olej, bułka pszenna tarta - GLUTEN, JAJA, przyprawy) Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM, SAŁATKA WIOSENNA (sałata lodowa, pomidory, ogórki świeże, rzodkiewka, kukurydza, przyprawy, oliwa z oliwek)
 NAPÓJ: WODA
 OWOC: ŚLIWKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Środa, 16.09.2026(Obiad)

Obiad

DZIEŃ STRĄCZKOWY
 DANIE I: ZUPA Z BIAŁEJ FASOLI Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (fasola biała, fasolka szparagowa, włoszczyzna w tym SELER, cebula, olej, przyprawy, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk, koper)
 DANIE II: GULASZ Z CIECIERZYCY Z WARZYWAMI (ciecierzyca, papryka czerwona, marchew, cukinia, cebula, olej, przyprawy, drożdże nieaktywne, mleko sojowe - SOJA) Z KASZĄ GRYCZANĄ BIAŁĄ (kasza gryczana biała, włoszczyzna suszona, przyprawy), CZĄSTKI PAPRYKI
 NAPÓJ: WODA
 OWOC: JABŁKO

Alergeny: 6. Soja i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne

Jadłospis

Czwartek, 17.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA ZABIELANA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, przecier szczawiowy, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: FASOLKA PO BRETOŃSKU (fasola jaś, szynka wieprzowa, boczek wędzony, cebula, olej, pulpa pomidorowa z ziołami, przecier pomidorowy, przyprawy)+ PIECZYWO RAZOWE (chleb razowy z nasionami dyni - mąka razowa żytnia - GLUTEN, drożdże, nasiona dyni, przyprawy) DANIE I WEGE: ZUPA SZCZAWIOWA ZABIELANA NA MAŚLE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, przecier szczawiowy, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II WEGE: FASOLKA PO BRETOŃSKU (fasola jaś, cebula, olej, pulpa pomidorowa z ziołami, przecier pomidorowy, przyprawy)+ PIECZYWO RAZOWE (chleb razowy z nasionami dyni - mąka razowa żytnia - GLUTEN, drożdże, nasiona dyni, przyprawy) NAPÓJ: WODA 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, 18.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, szponder wołowy, włoszczyzna w tym SELER, buraki, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, zakwas buraczany, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: ŁOSOŚ PIECZONY ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I MAKARONEM KOLOROWYM (łosoś - RYBY, szpinak, suszone pomidory, przyprawy, śmietana 30% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, makaron pszenny 100% mąki durum - GLUTEN) DANIE I WEGE: BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA MAŚLE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, buraki, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, zakwas buraczany, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II WEGE: TOFU PIECZONE ZE SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I MAKARONEM KOLOROWYM (tofu - SOJA, szpinak, suszone pomidory, przyprawy, śmietana 30% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, makaron pszenny 100% mąki durum - GLUTEN) NAPÓJ: WODA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 4. Ryby i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
--------------	--