

# Jadłospis

<b>Poniedziałek, 15.06.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA NA INDYKU ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, przecier szczawiowy, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, masło, śmietana 30%)</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy)</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Wtorek, 16.06.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: SCHAB PIECZONY W SOSIE CHRZANOWYM (schab, przyprawy, chrzan tarty, śmietana 18%, skrobia ziemniaczana), KASZA BULGUR NA SYPKO (kasza pszenna 100% durum, włoszczyzna suszona w tym seler, przyprawy, masło), SURÓWKA Z MARCHWI (marchew, jabłka, oliwa z oliwek, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Środa, 17.06.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: KREM WIELOWARZYWNY NA MAŚLE Z PRAŻONYMI PESTKAMI SŁONECZNIKA I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, bukiet warzyw, kalafior, kalafior romanesco, brokuł, fasolka szparagowa, groszek zielony, marchew, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk, nasiona słonecznika oliwa z oliwek)</p> <p>DANIE II: PIEROGI Z MIĘSEM (mąka pszenna, udziec z indyka, łopatka wieprzowa, marchew, cebula, przyprawy, jaja), SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY (kapusta czerwona, jabłka, przyprawy, jogurt naturalny, majonez)</p> <p>NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% <span style="float: right;">OWOC: JABŁKO</span></p> <p><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></p>
<b>Czwartek, 18.06.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, cebula, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: KOTLET FANTAZJA Z PIECA (piersi kurczaka, por, papryka czerwona, jaja, majonez, ser mozzarella, przyprawy, olej), MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, MIZERIA (ogórki świeże, jogurt naturalny, przyprawy, koper)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA <span style="float: right;">OWOC: JABŁKO</span></p> <p><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></p>
<b>Piątek, 19.06.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA RYBNA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, cebula, przyprawy, ziemniaki, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z PIERSIĄ INDYKA (piersi indyka, przyprawy, cebula, pomidory suszone w oleju, szpinak, koncentrat pomidorowy, śmietana 30%, przyprawy, olej, makaron pszenny 100% mąki durum)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: ARBUZ W ODMIANACH</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>