

Jadłospis

Poniedziałek, 15.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, masło klarowane, natka pietruszki, koper) DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE (makaron pszenny 100% mąki durum, udziec indyka, szynka wieprzowa, cebula, pietruszka, masło klarowane, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ser mozzarella) NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100% OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 16.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA OWOCOWA Z MAKARONEM (mieszanka kompotowa owoców, truskawki, wiśnie, przyprawy, skrobia ziemniaczana, makaron pszenny 100% mąki durum) DANIE II: KOTLET PANIEROWANY Z PIERSI KURCZAKA (piersi kurczaka, przyprawy, jaja, bułka pszenna tarta, olej), PUREE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM (ziemniaki, koper, masło, śmietana 18%, przyprawy), SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM (sałata, jogurt naturalny, przyprawy) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</i>
Środa, 17.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA ZABIELANA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, przecier szczawiowy, cebula, masło klarowane, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper) DANIE II: RYŻ PO MEKSYKAŃSKU (pierś indyka, przyprawy, cebula, masło klarowane, mix papryk, fasola czerwona, kukurydza, przyprawy, ryż parboiled) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) OWOC: MANDARYNKA <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 18.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA MAŚLE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, seler, pietruszka, kalafior, pasternak, cebula, masło klarowane, przyprawy, śmietana 18%, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, olej, natka pietruszki) DANIE II: RYBA PO GRECKU Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM (łosoś, przyprawy, włoszczyzna w tym seler, pulpa pomidorowa, koncentrat pomidorowy, olej, sos słodko-kwaśny, ziemniaki, koper) NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Piątek, 19.12.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ CZERWONY NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, buraki, cebula, masło klarowane, zakwas buraczany, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper) DANIE II: BIGOS STAROPOLSKI Z PIECZYZEM MIESZANYM (szynka wieprzowa, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, kapusta biała, kapusta kiszona, cebula, masło klarowane, śliwki suszone, grzyby leśne suszone, koncentrat pomidorowy, przyprawy, chleb oliwski pszenny, chleb razowy żytni z nasionami) 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, 10. Gorczyca i produkty pochodne</i>