

Jadłospis

Poniedziałek, 16.03.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: RISOTTO Z INDYKIEM I WARZYWAMI (ryż arborio, udziec z indyka, mieszanka warzyw wiosenna, cebula, masło klarowane, wywar warzywny, przyprawy, olej, natka pietruszki) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 17.03.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA RYBNA Z MAKARONEM I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, cebula, przyprawy, makaron pszenny 100% mąki durum, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: KOTLET POŻARSKI Z PIECA (piersi kurczaka, cebula, przyprawy, bułka paryska pszenna, jaja, olej, natka pietruszki), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY (kapusta czerwona, marchew, mięta, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) OWOC: BANAN <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>
Środa, 18.03.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ UKRAIŃSKI ZABIELANY NA MIĘSIE WOŁOWO-WIEPRZOWYM Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (szponder wołowy, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, buraki, zakwas buraczany, cebula, ziemniaki, fasola biała konserwowana, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE PIECZONE W SOSIE WŁASNYM (połędwiczki wieprzowe, przyprawy, skrobia ziemniaczana), KASZA GRYZANA NA SYPKO (kasza gryczana, masło, przyprawy) WARZYWA NA PARZE (kalafior, marchew żółta, marchew, groszek cukrowy, kalafior romanesco, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Czwartek, 19.03.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: FASOLKA PO BRETOŃSKU Z PIECZYWEM PSZENNYM (kiełbasa wieprzowa, fasola jaś, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, cebula, przyprawy, bułki pszenne - jaja, mąka pszenna, drożdże, mleko, 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>
Piątek, 20.03.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z SELERA NA MAŚLE Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ (masło, seler, pietruszka, pasternak, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk, grzanki naturalne - jaja, mąka pszenna, przyprawy, olej) DANIE II: PIEROGI LENIWE (ziemniaki, ser twarogowy półtłusty, jaja, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, olej, przyprawy), Z SAŁATKĄ WIELOOWOCOWĄ (gruszki, marakuja, ananas, papaja, winogrona, brzoskwinie) 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>