

Jadłospis

Poniedziałek, 18.05.2026(Obiad)	
Obiad	<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 pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: MAKARON Z TRUSKAWKAMI I JOGURTEM NATURALNYM (makaron pszenny 100% mąki durum, truskawki, przyprawy, jogurt naturalny)</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA (sok z cytryny + miód wielokwiatowy)</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>
Wtorek, 19.05.2026(Obiad)	
Obiad	<p>DANIE I: KREM Z ZIELONYCH WARZYW NA MAŚLE Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, brokuł, kalafior romanesco, groszek zielony, ziemniaki, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: PODUDZIE KURCZAKA PIECZONE (podudzie, przyprawy, olej), KASZA GRYCZANA NA SYPKO (kasza gryczana, włoszczyzna suszona w tym seler, przyprawy, masło), BRUKSELKA NA PARZE</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
Środa, 20.05.2026(Obiad)	
Obiad	<p>DANIE I: ŻUREK NA BIAŁEJ KIEŁBASIE ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (biała kiełbasa, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, zakwas żytni żurku, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: SPAGHETTI A'LA BOLOGNESE (makaron pszenny 100% mąki durum, soczewica czerwona, pulpa pomidorowa z ziołami, cebula, czosnek, oliwa z oliwek, koncentrat pomidorowy, pietruszka, płatki drożdżowe, 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>
Czwartek, 21.05.2026(Obiad)	
Obiad	<p>DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, bukiet warzyw, kalafior w odmianach, fasolka szparagowa, groszek zielony, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: GULASZ Z PIERSI INDYKA W SOSIE ZIOŁOWYM (piersi indyka, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana, czosnek niedźwiedzi, lubczyk, koper, natka pietruszki), SPETZLE NA PARZE (jaja, mąka pszenna, przyprawy, szpinak, olej), SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ (sałata lodowa, ogórki świeże, kukurydza, pomidory, przyprawy, oliwa z oliwek)</p> <p>NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100%</p> <p>OWOC: JABŁKO</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>
Piątek, 22.05.2026(Obiad)	
Obiad	<p>DANIE I: KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI RAZOWYMI I ZIELENINĄ (włoszczyzna w tym seler, pomidory pelati, cebula, pulpa pomidorowa z ziołami, oliwa z oliwek, grzanki razowe (chleb razowy z nasionami słonecznika, oliwa z oliwek), natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: BURGERY Z MINTAJA Z PIECA (filet z mintaja, przyprawy, bułka pszenna tarta, jaja, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kapusta kiszona, jabłko, marchew, przyprawy, oliwa z oliwek, natka pietruszki)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne</i></p>