Jadłospis

Poniedziałek, 19.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym SELER, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska - GLUTEN, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE I VEGE: KRUPNIK NA MAŚLE ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (masło, włoszczyzna w tym SELER, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna wiejska - GLUTEN, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II, DANIE II VEGE: PIEROGI TWAROGOWO-TRUSKAWKOWE Z JOGURTEM NATURALNYM 300g, MARCHEW W CZĄSTKACH 80g (JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, olej, ser twarogowy półtłusty, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, truskawki, przyprawy, marchew) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Wtorek, 20.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I, DANIE I VEGE: ZUPA WIELOWARZYWNA NA MAŚLE ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (masło, włoszczyzna w tym SELER, bukiet warzyw, cebula, ziemniaki, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: GULASZ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ W SOSIE WŁASNYM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ NA SYPKO 300g, BURACZKI GOTOWANE 100g (szynka wieprzowa, przyprawy, cebula, olej, skrobia ziemniaczana, kasza jęczmienna - GLUTEN, włoszczyzna suszona w tym SELER, buraki, cebula, oliwa z oliwek, sok z cytryny) DANIE II VEGE: GULASZ Z TOFU W SOSIE SOJOWO-GRZYBOWYM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ NA SYPKO 300g, BURACZKI GOTOWANE 100g (tofu, sos sojowy - SOJA, grzyby suszone, przyprawy, cebula, olej, skrobia ziemniaczana, kasza jęczmienna - GLUTEN, włoszczyzna suszona w tym SELER, buraki, cebula, oliwa z oliwek, sok z cytryny) NAPÓJ: WODA 200ml DESER SOJOWY ALPRO *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Środa, 21.10.2026(Obiad)	
Obiad	DZIEŃ STRĄCZKOWY DANIE I, DANIE I VEGE: KREM Z CIECIORKI NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI I ZIELENINĄ 250 ml (włoszczyzna w tym SELER, cieciorka, pastrernak, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy, napój owsiany - GLUTEN, natka pietruszki, lubczyk, koper, grzanki naturalne - mąka pszenna - GLUTEN) DANIE II, DANIE II VEGE: SZNYCEL PANIEROWANY ZE SKORZONERY PIECZONY 120g (skorzonera, mąka pszenna - GLUTEN, pieczarki, cebula, olej słonecznikowy, przyprawy) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150g, SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ 100g (sałata lodowa, pomidory, ogórki świeże, kukurydza, rzodkiewka, oliwa z oliwek, sok z cytryny, przyprawy) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: BANAN *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 9. Seler i produkty pochodne*

Jadłospis

Czwartek, 22.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I, DANIE I VEGE: KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA MAŚLE, ZABIELANY Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I ZIELENINĄ 250ml (masło, włoszczyzna w tym SELER, SELER, pietruszka, pasternak, cebula, ziemniaki, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, nasiona słonecznika, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: KOTLET FANTAZJA 100g, RYŻ BRĄZOWY Z WARZYWAMI 180g, FASOLKA SZPARAGOWA NA PARZE 150g (piersi kurczaka, papryka czerwona, por, ser mozzarella, JAJA, skrobia ziemniaczana, majonez - JAJA, olej, ryż brązowy, włoszczyzna suszona w tym SELER, fasolka szparagowa, przyprawy) DANIE II VEGE: KOTLET FANTAZJA Z BIAŁEJ FASOLI 100g, RYŻ BRĄZOWY Z WARZYWAMI 180g, FASOLKA SZPARAGOWA NA PARZE 150g (fasola biała konserwowana, papryka czerwona, por, ser mozzarella, JAJA, skrobia ziemniaczana, majonez - JAJA, olej, ryż brązowy, włoszczyzna suszona w tym SELER, fasolka szparagowa, przyprawy) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: MANDARYNKA *Alergeny: 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Piątek, 23.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ROSÓŁ NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ 250-300ml (szponder wołowy, kurczaki, włoszczyzna w tym SELER, cebula, przyprawy, makaron domowy - JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, natka pietruszki, lubczyk) DANIE I VEGE: ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM Z MAKARONEM DOMOWYM, OLIWĄ Z OLIWEK I ZIELENINĄ 250-300ml (włoszczyzna w tym SELER, cebula, przyprawy, makaron domowy - JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: ŁOSOŚ Z PIECA 110g, ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150g, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 120g (łosoś - RYBY, przyprawy, ziemniaki, koper, kiszona kapusta marchew, jabłka, oliwa z oliwek, natka pietruszki) DANIE II VEGE: JAJKA SADZONE NA MAŚLE 120g, ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150g, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 120g (JAJA, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, ziemniaki, koper, kiszona kapusta marchew, jabłka, oliwa z oliwek, natka pietruszki) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO *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*