

# Jadłospis

<b>Poniedziałek, 20.04.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA MINISTRONE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, cebula, kapusta włoska, pomidory pelati, ziemniaki, makaron drobny pszenny 100% mąki durum, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: PIEROGI Z TWAROGIEM, BITĄ ŚMIETANĄ I FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ (jaja, mąka pszenna, ser biały twarogowy, przyprawy, śmietana 36%, wiśnie, skrobia ziemniaczana)</p> <p>NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100%</p> <p>OWOC: BANAN</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>Wtorek, 21.04.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE II: KREM Z DYNI NA MAŚLE Z PRAŻONYMI NASIONAMI DYNI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, dynia, marchew, cebula, przyprawy, mleko kokosowe, śmietana 18%, nasiona dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: SCHAB PIECZONY Z MORELĄ I ŚLIWKĄ W SOSIE WŁASNYM (schab b/k, morele i śliwki suszone, przyprawy, skrobia ziemniaczana), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, BURAKI GOTOWANE (buraki, przyprawy, oliwa z oliwek)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Środa, 22.04.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA FASOLOWA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, fasola jaś karłowy, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: GULASZ Z PIERSI INDYKA (piersi indyka, przyprawy, cebula, olej, skrobia ziemniaczana, zioła świeże), KASZA KUSKUS (pszenica durum 100%, włoszczyzna suszona, przyprawy), SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH (ogórki kiszane, papryka, cebula, musztarda, miód wielokwiatowy, oliwa z oliwek)</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>Czwartek, 23.04.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>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, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: KOTLET MIELONY PIECZONY (udziec z indyka, karkówka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, bułka pszenna tarta, jaja, mleko, natka pietruszki), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z MARCHWI (marchew, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek)</p> <p>NAPÓJ: NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><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></p>
<b>Piątek, 24.04.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, marchew, fasolka szparagowa, groszek zielony, kalafior w odmianach, seler, pietruszka, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: ŁAZANKI (makaron pszenny 100% mąki durum, szynka wieprzowa, kapusta kiszona, pieczarki, cebula, przyprawy, olej, natka pietruszki)</p> <p>NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny)</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>