

Jadłospis

Poniedziałek, 20.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KRUPNIK NA MIĘSIE INDYCZYM ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indycze, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, kasza jęczmienna, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II: PIERŚ INDYKA PO MEKSYKAŃSKU (ryż parboiled, piersi indyka, przyprawy, kukurydza konserwowana, fasola czerwona konserwowana, mix papryk, skrobia ziemniaczana) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 21.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA NA INDYKU, ZABIELANA Z RYŻEM I ZIELENINĄ (skrzydła indycze, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, przecier szczawiowy, ryż parboiled, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II: KOTLET DEVOLAILLE Z MASŁEM (pierś kurczaka, przyprawy, masło, jaja, bułka tarta pszenna, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM (sałata, jogurt naturalny, przyprawy) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: GRUSZKA <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>
Środa, 22.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (kurczaki, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE CHRZANOWYM (połędwiczki wieprzowe, przyprawy, olej, chrzan tarty, śmietana 30%), KASZA BULGUR NA SYPKO (kasza pszenna durum, masło, przyprawy), SAŁATKA Z POMIDORÓW I OGÓRKÓW KISZONYCH (pomidory, ogórki kiszane, przyprawy, szczypior, oliwa z oliwek) 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>
Czwartek, 23.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I ZIELENINĄ (kiełbasa biała wieprzowa, boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, zakwas żytni żurku, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: ŁOSOŚ Z MAKARONEM KOŁOROWYM, SZPINAKIEM I POMIDORAMI (łosoś, przyprawy, szpinak, masło klarowane, pomidory suszone w zalewie, przyprawy, olej, makaron pszenny 100% mąki durum) NAPÓJ: SOK Z CZARNEJ PORZECZKI OWOC: BANAN <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne</i>
Piątek, 24.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM NA MASŁE Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI PSZENNYMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, pietruszka, seler, seler naciowy, kalafior, pasternak, cebula, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk, grzanki pszenne - jaja, mąka pszenna) DANIE II: KOTLET JAJECZNY Z PIECA (jaja, cebula, przyprawy, natka pietruszki, bułka tarta pszenna, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, MARCHEWKA Z GROSZKIEM (marchew, groszek, przyprawy, mąka pszenna, masło klarowane, natka pietruszki) 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>

Jadłospis