

Jadłospis

Poniedziałek, 21.09.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA MIĘSIE WIEPRZOWYM Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łopatka wieprzowa, włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ogórki kiszane, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk)
 DANIE II: RYŻ Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I JOGURTEM NATURALNYM, MELON W CZĄSTKACH (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, melon w odmianach)
 DANIE I WEGE: ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA MASŁE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ogórki kiszane, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk)
 DANIE II WEGE: RYŻ Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I JOGURTEM NATURALNYM, MELON W CZĄSTKACH (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, melon w odmianach)
 NAPÓJ: WODA

Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Wtorek, 22.09.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: BARSZCZ BIAŁY NA WĘDZONCE ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, włoszczyzna w tym SELER, cebula, olej, zakwas barszczu białego, ziemniaki, przyprawy, śmietana 12%, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE Z SEREM MOZZARELLA, KALAFIOR ROMANESCO NA PARZE (makaron pszenny 100% mąki durum - GLUTEN, udziec indyka, szynka wieprzowa, cebula, SELER, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY, kalafior)
 DANIE I WEGE: BARSZCZ BIAŁY ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (włoszczyzna w tym SELER, cebula, oliwa z oliwek, zakwas barszczu białego, ziemniaki, przyprawy, śmietana 12%, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II WEGE: SPAGHETTI A'LA BOLOGNESE Z SEREM MOZZARELLA, KALAFIOR ROMANESCO NA PARZE (makaron pszenny 1100% mąki durum - GLUTEN, soczewica czerwona, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, SELER, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY, kalafior)
 NAPÓJ: WODA
 OWOC: JABŁKO

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Środa, 23.09.2026(Obiad)

Obiad

DZIEŃ STĄCZKOWY
 DANIE I: KRÉM Z GROSZKU ZIELONEGO Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA (włoszczyzna w tym SELER, groszek zielony, kalafior romanESCO, cebula, przyprawy, oliwa z oliwek, nasiona słonecznika)
 DANIE II: BURGER PIECZONY Z CZERWONEJ FASOLI (fasola czerwona, marchew, płatki owsiane, sos sojowo-grzybowy, przyprawy, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, MIZERIA (ogórki świeże, jogurt naturalny, koper, przyprawy, sok z cytryny)
 NAPÓJ: WODA
 OWOC: BANAN

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 6. Soja i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne

Jadłospis

Czwartek, 24.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: ZUPA KALAFIOROWA NA MAŚLE ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, kalafior w odmianach, cebula, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk, koper) DANIE II: GULASZ Z INDYKA W SOSIE KOPERKOWYM (pierś indyka, cebula, przyprawy, olej, koper, skrobia ziemniaczana), KASZA KUSKUS Z WARZYWAMI (kasza pszenna - GLUTEN, mieszanka warzyw, przyprawy), SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (kapusta pekińska, marchew, kukurydza, przyprawy, oliwa z oliwek) DANIE I WEGE: ZUPA KALAFIOROWA NA MAŚLE ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, kalafior w odmianach, cebula, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk, koper) DANIE II WEGE: GULASZ Z SOI W SOSIE KOPERKOWYM (kotlety sojowe, wywar warzywny, sos sojowy, cebula, przyprawy, olej, koper, skrobia ziemniaczana), KASZA KUSKUS Z WARZYWAMI (kasza pszenna - GLUTEN, mieszanka warzyw, przyprawy), SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ (kapusta pekińska, marchew, kukurydza, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
-------	--

Piątek, 25.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: ZUPA PIECZARKOWA NA MAŚLE ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym SELER, pieczarki, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, cebula, makaron pszenny - JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: BURGER RYBNY Z PIECA (mintaj - RYBY, przyprawy, bułka pszenna tarta - GLUTEN, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH (ogórki kiszzone, papryka świeża, jabłka, przyprawy, cebula czerwona, oliwa z oliwek) DANIE I WEGE: ZUPA PIECZARKOWA NA MAŚLE ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym SELER, pieczarki, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, cebula, makaron pszenny - JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, śmietana 18%, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II WEGE: BURGER GRYCZANO-BURACZANY Z PIECA (buraki, kasza gryczana, pieczarki, siemię lniane, otręby owsiane - GLUTEN, cebula, przyprawy, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH (ogórki kiszzone, papryka świeża, jabłka, przyprawy, cebula czerwona, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA OWOC: JABŁKO <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>
-------	---