

Jadłospis

Poniedziałek, 23.03.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA FASOLOWA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, fasola jaś karłowy, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: PIERŚ INDYKA Z WARZYWAMI I BRAŻOWYM RYŻEM (ryż brązowy, pierś indyka, przyprawy, cebula, mieszanka warzyw rattatouille, cukinia, bukiet warzyw, pulpa pomidorowa z ziołami, skrobia ziemniaczana)
 NAPÓJ: WODA MINERALNA
 OWOC: JABŁKO

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

Wtorek, 24.03.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA POMIDOROWA NA INDYKU ZABIELANA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana 18%, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I SOSEM JOGURTOWYM (jaja, mąka pszenna, mleko, przyprawy, olej, ser twarogowy półtłusty, jogurt naturalny, śmietana)
 NAPÓJ: SOK JABŁKOWY 100%
 OWOC: BANAN

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Środa, 25.03.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: KREM Z WARZYW NA MAŚLE Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I ZIELENINĄ (masło, seler, pietruszka, kalafior w odmianach, cebula, masło klarowane, śmietana 18%, przyprawy, nasiona słonecznika, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: KOTLET PANIEROWANY Z PIERSI KURCZAKA (piersi kurczaka, przyprawy, jaja, bułka tarta pszenna, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, GOTOWANE BURAKI (buraki, przyprawy, oliwa z oliwek)
 NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cyrtyny)
 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

Czwartek, 26.03.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ZUPA OGÓRKOWA NA MIĘSIE WIEPRZOWO-WOŁOWYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (łopatka wieprzowa, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, cebula, ogórki kiszzone, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk)
 DANIE II: GULASZ Z SZYNKI W SOSIE WŁASNYM (szynka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), KASZA JĘCZMIENNA NA SYPKO (kasza jęczmienna, masło, przyprawy), FASOLKA SZPARAGOWA NA PARZE
 NAPÓJ: SOK Z CZARNEJ PORZECZKI
 OWOC: JABŁKO

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

Piątek, 27.03.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I: ROSÓŁ Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (szponder wołowy, kurczaki, włoszczyzna w tym seler, cebula, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka pietruszki, lubczyk)
 DANIE II: PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA (filet z mintaja, przyprawy, bułka tarta pszenna, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (kapusta kiszona, marchew, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek, natka pietruszki)
 NAPÓJ: WODA MINERALNA
 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