

# Jadłospis

<b>Poniedziałek, 25.05.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA FASOLOWA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, cebula, fasola jaś, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: KURCZAK PO MEKSYKAŃSKU (ryż brązowy, piersi kurczaka, przyprawy, olej, peperonata - mix papryk, fasola czerwona, kukurydza, skrobia ziemniaczana)</p> <p>NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100%</p> <p>OWOC: JABŁKO</p> <p><i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Wtorek, 26.05.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA WIEJSKA NA BOCZKU ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (boczek wędzony, włoszczyzna w tym seler, cebula, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: LECZO Z PARÓWKAMI I PIECZYWEM RAZOWYM ŻYTNIM(rattatouile, cukinia, kabaczek, mix papryk, cebula, masło klarowane, parówki z szynki 100%, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, olej, skrobia ziemniaczana, chleb razowy z nasionami dyni, chleb razowy z nasionami słonecznika)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</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>Środa, 27.05.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA OGÓRKOWA NA MIĘSIE DROBIOWO-WOŁOWYM ZABIELANA Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, szponder wołowy, włoszczyzna w tym seler, ogórki kiszzone, cebula, ziemniaki, przyprawy, śmietana 18%, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: NALEŚNIKI Z TWAROGIEM, SOSEM JOGURTOWYM I FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ (jaja, mąka pszenna, mleko, olej, twaróg półtłusty, przyprawy, jogurt naturalny, wiśnie, skrobia ziemniaczana)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</p> <p>OWOC: JABŁKO</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>Czwartek, 28.05.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: KRUPNIK NA INDYKU ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, cebula, masło klarowane, kasza jęczmienna wiejska, ziemniaki, śmietana 18%, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk)</p> <p>DANIE II: GULASZ Z INDYKA Z WARZYWAMI I KASZĄ BULGUR NA SYPKO (podudzie indyka, cebula, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana, kalafior, kalafior romanesco, brokuł, marchew, kasza pszenna 100% durum, masło, włoszczyzna suszona w tym seler)</p> <p>NAPÓJ: SOK JABŁKOWY</p> <p>OWOC: BANAN</p> <p><i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i></p>
<b>Piątek, 29.05.2026( Obiad )</b>	
<b>Obiad</b>	<p>DANIE I: ZUPA RYBNA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, masło klarowane, przyprawy, makaron pszenny - jaja, mąka, natka pietruszki, koper, lubczyk)</p> <p>DANIE II: KOTLET JAJECZNY Z PIECA (jaja, bułka pszenna, mleko, przyprawy, natka pietruszki, olej), Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM, MARCHEWKA Z GROSZKIEM (marchew, groszek zielony, masło, przyprawy, mąka pszenna, natka pietruszki)</p> <p>NAPÓJ: WODA MINERALNA</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>