Jadłospis

Poniedziałek, 26.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I, DANIE I VEGE: ZUPA KALAFIOROWA ZABIELANA NA MAŚLE Z ZIEMMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, kalafior romanesco, cebula, ziemniaki, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk, koper) DANIE II: SPAGHETTI BOLOGNESE 330g (makaron pszenny 100% mąki durum - GLUTEN, udziec z indyka, szynka wieprzowa, pietruszka, cebula, olej, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, skrobia ziemniaczana, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY) DANIE II VEGE: SPAGHETTI A'LA BOLOGNESE 330g (makaron pszenny 100% mąki durum - GLUTEN, soczewica czerwona, pietruszka, cebula, olej, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, przyprawy, płatki drożdżowe nieaktywne, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Wtorek, 27.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA SZCZAWIOWA NA INDYKU ZABIELANA Z RYŻEM I ZIELENINĄ 250ml (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przecier szczawiowy, ryż parboiled, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE I VEGE: ZUPA SZCZAWIOWA NA WYWARZE WARZYWNYM ZABIELANA Z RYŻEM I ZIELENINĄ 250ml (włoszczyzna w tym SELER, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przecier szczawiowy, ryż parboiled, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: KOTLET Z PIERSI KURCZAKA PIECZONY 100g, (piersi kurczaka, przyprawy, JAJA, bułka pszenna tarta - GLUTEN, olej), PUREE ZIEMNIACZANE 150g, (ziemniaki, mleko, masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, koper) SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM NATURALNYM 100g (sałata, jogurt naturalny, przyprawy) DANIE II VEGE: KOTLET ROŚLINNY PIECZONY 100g, (skorzonera, mąka pszenna - GLUTEN, pieczarki, cebula, olej słonecznikowy, przyprawy), PUREE ZIEMNIACZANE 150g, (ziemniaki, mleko, masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, koper) SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM NATURALNYM 100g (sałata, jogurt naturalny, przyprawy) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: MANDARYNKA *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Środa, 28.10.2026(Obiad)	
Obiad	DZIEŃ STRĄCZKOWY DANIE I, DANIE I VEGE: KREM Z KUKURYDZY NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI NATURALNYMI I ZIELENINĄ 250-300ml (włoszczyzna w tym SELER, cebula, kukurydza konserwowana, napój owsiany - GLUTEN, napój sojowy - SOJA, przyprawy, oliwa z oliwek, grzanki naturalne - GLUTEN, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II, DANIE II VEGE: ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 300g, MARCHEW W CZĄSTKACH 80g (makaron z soczewicy, makaron z ciecierzycy, makaron z groszku zielonego, kapusta kiszona, pieczarki, olej, cebula, przyprawy, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, marchew) NAPÓJ: LEMONIADA 200ml (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) DESER: DESER SOJOWY WANILIOWY *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 6. Soja i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne*

Jadłospis

Czwartek, 29.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I: BARSZCZ CZERWONY NA MIĘSIE WOŁOWO-DROBIOWYM ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (szponder wołowy, skrzydła indyka, włoszczyzna w tym SELER, cebula, buraki, zakwas buraczany, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE I VEGE: BARSZCZ CZERWONY NA MAŚLE ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250ml (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, cebula, buraki, zakwas buraczany, śmietana 18% - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II, DANIE II VEGE: RYŻ Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I JOGURTEM 300g, MELON W CZĄSTKACH 100g (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, jogurt naturalny, masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, melon zółty) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: BANAN *Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne*
Piątek, 30.10.2026(Obiad)	
Obiad	DANIE I, DANIE I VEGE: KREM Z DYNI NA WYWARZE WARZYWNYM Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI ORAZ ZIELENINĄ 250ml (włoszczyzna w tym SELER, dynia hokaido, marchew, mleko kokosowe, przyprawy, cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk) DANIE II: BURGER RYBNY Z PIECA 90-120g (filet mintaja - RYBY, mąka ryżowa, mąka pszenna - GLUTEN, skrobia grochowa, przyprawy, drożdże, olej, natka pietruszki), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150g, SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH I JABŁEK 120g (ogórki kiszone, jabłka, miód, musztarda - GORCZYCA, oliwa z oliwek, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II VEGE: KOTLET SOJOWY Z PIECA - 100g (kotlety sojowe, wywar warzywny w tym SELER, przyprawy, JAJA, bułka pszenna tarta - GLUTEN, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150g, SURÓWKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH I JABŁEK 120g (ogórki kiszone, jabłka, miód, musztarda - GORCZYCA, oliwa z oliwek, przyprawy, natka pietruszki) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO *Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne*