

Jadłospis

Poniedziałek, 27.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, mieszanka jarzynowa, cebula, masło klarowane, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: RYŻ Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ (ryż parboiled, jabłka, przyprawy, śmietana 30%) NAPÓJ: WODA MINERALNA OWOC: BANAN <i>Alergeny: 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Wtorek, 28.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA RYBNA Z MAKARONEM DOMOWYM I ZIELENINĄ (łosoś, włoszczyzna w tym seler, seler naciowy, cebula, masło klarowane, przyprawy, makaron domowy - jaja, mąka pszenna, natka, koper, lubczyk) DANIE II: BIODERKO KURCZAKA PIECZONE (bioderko, przyprawy, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, GOTOWANE BURACZKI (buraki, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: SOK POMARAŃCZOWY 100% 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>
Środa, 29.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KAPUŚNIAK NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI, KASZĄ JĘCZMIENNĄ I ZIELENINĄ (boczek wędzony, żeberka wędzone, włoszczyzna w tym seler, kapusta kiszona, cebula, ziemniaki, kasza jęczmienna, grzyby suszone, przyprawy, natka pietruszki) DANIE II: LECZO WIELOWARZYNNE Z PARÓWKAMI Z INDYKA + PIECZYWO MIESZANE (mieszanka warzyw ratatouille, cebula, masło klarowane, cukinia, kabaczek, pulpa pomidorowa z ziołami, koncentrat pomidorowy, parówki z indyka 100% mięsa, chleb oliwski pszenny, chleb tradycyjny pszenno-żytni na ziemniakach, chleb razowy żytni z nasionami słonecznika i dyni) NAPÓJ: LEMONIADA (miód wielokwiatowy + sok z cytryny) 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>
Czwartek, 30.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: KREM Z DYNI NA MAŚLE Z PRAŻONYMI PESTKAMI I ZIELENINĄ (masło, włoszczyzna w tym seler, dynia hokaido, cebula, marchew, ziemniaki, mleko kokosowe, przyprawy, pestki dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki) DANIE II: GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYSKAMI I KASZĄ JĘCZMIENNĄ PĘCZAK NA SYPKO (szynka wieprzowa, cebula, olej, przyprawy, kalafior, brokuł, marchew w odmianach, przyprawy, kasza jęczmienna pęczak, masło) NAPÓJ: LEMONIADA MANGO OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
Piątek, 31.10.2025(Obiad)	
Obiad	DANIE I: ZUPA MINISTRONE Z ZIEMNIAKAMI, MAKARONEM I ZIELENINĄ (szponder wołowy, skrzydła indyka, włoszczyzna w tym seler, kapusta biała, ziemniaki, cebula, masło klarowane, pomidory bez skóry pelati, makaron drobny pszenny 100% mąki durum, natka pietruszki, koper, lubczyk) DANIE II: NALEŚNIKI Z TWAROGIEM, JOGURTEM NATURALNYM I FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ (jaja, mąka pszenna, mleko, ser twarogowy półtłusty, olej, przyprawy, jogurt naturalny, wiśnie, skrobia ziemniaczana) 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