

Jadłospis

Poniedziałek, 28.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: ZUPA JARZYNOWA NA INDYKU Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250 ml (skrzydła indyka, włoszczyzna w tym SELER, mieszanka warzyw 7-składnikowa, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk świeży, koper) DANIE I WEGE: ZUPA JARZYNOWA NA MASŁE Z ZIEMNIAKAMI I ZIELENINĄ 250 ml (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, mieszanka warzyw 7-składnikowa, cebula, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk świeży, koper) DANIE II, DANIE II WEGE: NALEŚNIKI Z SEREM TWAROGOWYM I JOGURTEM NATURALNYM 220-250g, SAŁATKA TROPIKALNA 80g (JAJA, mąka pszenna - GLUTEN, mleko, ser twarogowy półtłusty, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy, olej, mieszanka owoców egzotycznych - ananas, papaja żółta, papaja czerwona, guava) NAPÓJ: WODA 200ml WARZYWO: PAPRYKA W CZĄSTKACH <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>
-------	---

Wtorek, 29.09.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ Z ZIEMNIAKAMI, ZIELENINĄ I DODATKIEM WĘDZONKI 250ml (boczek wędzony, włoszczyzna w tym SELER, soczewica czerwona, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk świeży) DANIE I WEGE: ZUPA Z SOCZEWICY CZERWONEJ Z ZIEMNIAKAMI, ZIELENINĄ I DODATKIEM MASŁA 250ml (masło - MLEKO I JEGO PRZETWORY, włoszczyzna w tym SELER, soczewica czerwona, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, ziemniaki, przyprawy, natka pietruszki, lubczyk świeży) DANIE II: PULPETY GOTOWANE A'LA GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (udziec z indyka, szynka wieprzowa, kapusta biała, cebula, olej, JAJA, bułka tarta pszenna - GLUTEN, przyprawy, włoszczyzna suszona w tym SELER, pulpa pomidorowa z ziołami, skrobiana ziemniaczana), Z KASZĄ BULGUR NA SYPKO 250g (kasza pszenna 100% durum), SURÓWKA Z SELERA 80g (seler, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy) DANIE II WEGE: PULPETY GOTOWANE A'LA GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM (granulat sojowy - SOJA, wywar warzywny w tym SELER, kapusta biała, cebula, olej, JAJA, bułka tarta pszenna - GLUTEN, przyprawy, włoszczyzna suszona w tym SELER, pulpa pomidorowa z ziołami, skrobiana ziemniaczana), Z KASZĄ BULGUR NA SYPKO 250g (kasza pszenna 100% durum), SURÓWKA Z SELERA 80g (SELER, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
-------	---

Jadłospis

Środa, 30.09.2026(Obiad)

Obiad	DZIEŃ STRĄCZKOWY DANIE I, DANIE WEGE: KREM Z KUKURYDZY NA WYWARZE WARZYWNYM Z MLEKIEM KOKOSOWYM, PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I ZIELENINĄ 250ml(włoszczyzna w tym SELER, kukurydza, oliwa z oliwek, marchew, mleko kokosowe, przyprawy, nasiona słonecznika, natka pietruszki, lubczyk świeży) DANIE II, DANIE WEGE: PIEROGI WEGAŃSKIE A'LA RUSKIE Z DUSZONĄ CEBULKĄ 220g (mąka pszenna, olej, ziemniaki, fasola biała, cebula, przyprawy), SURÓWKA Z MARCHWI Z JABŁKAMI 80g (marchew, jabłka, przyprawy, oliwa z oliwek) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: JABŁKO <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 9. Seler i produkty pochodne</i>
-------	--

Czwartek, 01.10.2026(Obiad)

Obiad	DANIE I, DANIE WEGE: KREM Z PIECZONEGO BURAKA NA WYWARZE WARZYWNYM Z PESTKAMI DYNI I ZIELENINĄ 250ml (włoszczyzna w tym SELER, buraki, cebula, masło klarowane - MLEKO I JEGO PRZETWORY, zakwas buraczany, przyprawy, pestki dyni, oliwa z oliwek, natka pietruszki, lubczyk świeży, koper) DANIE II: KOTLET FANTAZJA Z PIECA 100g (pierś kurczaka, papryka czerwona, por, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY, majonez - JAJA, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 120g, SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM NATURALNYM 80g (sałata, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy) DANIE II WEGE: KOTLET WEGETARIAŃSKI FANTAZJA Z PIECA 100g (steaki sojowe - SOJA, papryka czerwona, por, ser mozzarella - MLEKO I JEGO PRZETWORY, majonez - JAJA, olej, przyprawy, skrobia ziemniaczana), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 120g, SAŁATA MASŁOWA Z JOGURTEM NATURALNYM 80g (sałata, jogurt naturalny - MLEKO I JEGO PRZETWORY, przyprawy) NAPÓJ: WODA 200ml OWOC: BANAN <i>Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne</i>
-------	--

Jadłospis

Piątek, 02.10.2026(Obiad)

Obiad

DANIE I:

ROSOLNIK NA DROBIU Z RYŻEM I ZIELENINĄ 250ml (skrzydła indyka, kurczaki, włoszczyzna w tym SELER, cebula, przyprawy, ryż parboiled, natka pietruszki, lubczyk świeży)

DANIE I WEGE:

ROSOLNIK NA WYWARZE WARZYWNYM Z RYŻEM, OLIWĄ Z OLIWEK I ZIELENINĄ 250ml (włoszczyzna w tym SELER, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy, ryż parboiled, natka pietruszki, lubczyk świeży)

DANIE II:

PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA Z PIECA 100g (filet z mintaja - RYBY, przyprawy, bułka tarta pszenna - GLUTEN, skrobia ryżowa, olej), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 120g, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z MARCHWIĄ I JABŁKAMI 90g (kiszona kapusta, jabłka, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek, przyprawy)

DANIE II WEGE:

SZNYCEL ZE SKORZONERY PANIEROWANY Z PIECA 100g (skorzonera, mąka pszenna - GLUTEN, olej, cebula, pieczarki, przyprawy), ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 120g, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z MARCHWIĄ I JABŁKAMI 90g (kiszona kapusta, jabłka, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek, przyprawy)

NAPÓJ: WODA 200ml

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