

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 29.09.2025

Zupa jarzynowa: wywar drobiowy, kalafior, fasolka, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, przyprawy

Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym, ogórek św.: makaron, pomidory, szynka wieprzowa, ogórek, przyprawy, zioła

Kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,7,9

Wtorek 30.09.2025

Biały barszcz z makaronem: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, mąka, czosnek, śmietana, makaron, przyprawy

Kotlety „siekane” z kurczaka, ziemniaki, sałata z jogurtem: filec z kurczaka, jajko, bułka tarta, ziemniaki, sałata, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Środa 01.10.2025

Zupa pomidorowa z ryżem: wywar drobiowy, ryż, sok pomidorowy, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, śmietana 12%, przyprawy

Ryba w kawałku pieczona, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty: filec z miruny, jajka, bułka tarta, ziemniaki, kapusta, marchew, jabłko, majonez, przyprawy

Herbata malinowa

Alergeny: 1,3,4,7,9,10

Czwartek 02.10.2025

Zupa kapuśniak: wywar drobiowy, kapusta kw., marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy

Filec z indyka w sosie cebulowym, kasza pęczak, surówka z marchwi i białej rzodkwi z sosem chrzanowym: filec z indyka, kasza, cebula, marchew, rzodkiew, chrzan, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,7,9,

Piątek 03.10.2025

Zupa z soczewicy: wywar drobiowy, soczewica, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy

Pierogi z serem i śmietaną: mąka, jajka, ser, śmietana

Kompot owocowy. Śliwka

Alergeny: 1,3,7,9,

Kompot/herbata słodzone naprzemiennie cukrem/miodem 1 łyżeczka(nie więcej niż 5/8g) na porcję.

Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka(nie więcej niż 5g) na porcję.

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR


mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 06.10.2025

Zupa z fasolki szparagowej: wywar drobiowy, fasolka, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana, przyprawy

Gulasz wieprzowy (duszenie) z passatą pomidorową, kasza gryczana, ogórek kw.: szynka wieprzowa, passata pomidorowa, kasza, ogórki, przyprawy, zioła

Kompot porzeczkowy.

Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 07.10.2025

Zupa zacierkowa z cebulką: wywar drobiowy, makaron zacierka, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, cebula, przyprawy

Kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria z jogurtem: schab wieprzowy, jajka, bułka, ziemniaki, ogórek, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Środa 08.10.2025

Zupa pomidorowa z makaronem: wywar drobiowy, sok pomidorowy, makaron, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Kotlet mielony z ryby, ziemniaki, surówka z kapusty kw.: filet miruna, bułka, jajka, ziemniaki, kapusta kw., marchew, jabłka, przyprawy

Herbata z cytryną

Alergeny: 1,3,4,7,9,

Czwartek 09.10.2025

Zupa krupnik z kaszy jaglanej: wywar drobiowy, marchew, por, seler, pietruszka, kasza, ziemniaki, natka, przyprawy

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym, kopytka, surówka z pomidora i cebuli: filet z kurczaka, pomidory suszone, śmietana 12%, kopytka, pomidor, cebula, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Piątek 10.10.2025

Zupa barszcz ukraiński: marchew, pietruszka, por, seler, buraki, fasola, kapusta, przyprawy

Makaron z pesto szpinakowym: makaron, szpinak, orzechy, pest.sł., ser żółty, oliwa z oliwek

Kompot wiśniowy. Mus owocowy.

Alergeny: 1,7,8,9,

**Kompot/herbata słodzone naprzemiennie cukrem/miodem 1 łyżeczka(nie więcej niż 5/8g) na porcję.
Do potraw używana jest sól w ilości 1 płaska łyżeczka(5g) na porcję.**

sporządził



zatwierdził

DYREKTOR



mgr Beata Grubarczuk-Tomaszewicz