

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 13.10.2025

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

Gulasz wieprzowy, kasza bulgur, surówka z czerwonej kapusty: szynka wieprzowa, kasza, cebula, kapusta, jabłka, olej, przyprawy, zioła

Kompot porzeczkowy

Alergeny: 1,7,9

Środa 15.10.2025

Zupa biały barszcz z makaronem: wywar drobiowy, mąka, czosnek, makaron, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, śmietana 12%, przyprawy

Ryba po grecku z warzywami, ziemniaki.: filet z miruny, cebula, marchew, seler, pietruszka, passata pomidorowa, ziemniaki, przyprawy

Herbata malinowa

Alergeny: 1, 4,7,9,

Czwartek 16.10.2025

Zupa ryżanka: wywar drobiowy, ryż, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Kotlet mielony, ziemniaki, sałata z jogurtem: łopata wieprzowa, jajka, bułka tarta, ziemniaki, sałata, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny:1,3,7,9,

Piątek 17.10.2025

Zupa fasolowa: wywar drobiowy, fasola, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy

Kluski leniwe, surówka z marchwi i jabłka: mąka, jajka, ser, marchew, jabłka

Kompot owocowy

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

C. Stok

zatwierdził

DYREKTOR

mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 20.10.2025

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

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

Kompot porzeczkowy. Mandarynka

Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 21.10.2025

Zupa krupnik: wywar drobiowy, kasza, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, cebula, przyprawy

Pierogi z mięsem, sałata lodowa z suszonymi pomidorami: mąka, jajka, farsz mięsny, sałata, pomidory suszone, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,3,7,9,10

Środa 22.10.2025

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

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

Herbata owocowa

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

Czwartek 23.10.2025

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

Pulpety drobiowe, ziemniaki, surówka z marchwi i białej rzodkwi z chrzanem: mięso drobiowe, jajka, bułka, ziemniaki, marchew, rzodkiew, chrzan, jogurt, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,3,7,9,

Piątek 24.10.2025

Zupa grochowa: marchew, pietruszka, por, seler, groch, ziemniaki, przyprawy

Ryż z serkiem, i sosem truskawkowym: ryż, mleko, serek, truskawki

Kompot wiśniowy

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 Grabarczyk-Tomaszewicz