

# **JADŁOSPIS – STOŁÓWKA**

## **Poniedziałek 02.03.2026**

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

Gulasz wieprzowy po węgiersku, kasza gryczana, ogórek św.: szynka wieprzowa, kasza, papryka, pieczarki, ogórek, przyprawy, zioła

Kompot porzeczkowy. Chipsy jabłkowe

Alergeny: 1,7,9

## **Wtorek 03.03.2026**

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

Kotlety „siekanie” z kurczaka, ziemniaki, sałata z jogurtem: filec z kurczaka, jajka, bułka tarta, ziemniaki, sałata, jogurt, przyprawy

Herbata malinowa

Alergeny: 1,3,7,9,

## **Środa 04.03.2026**

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

Ryba „po grecku” z warzywami, ziemniaki: filec z miruny, cebula, marchew, seler, pietruszka, passata pomidorowa, ziemniaki, przyprawy, zioła

Kompot owocowy

Alergeny: 1,4,7,9,

## **Czwartek 05.03.2026**

Zupa ze słodkiej kapusty: wywar drobiowy, kapusta, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Schab w sosie, kluski śląskie, surówka z marchwi i białej rzodkiewki z sosem

chrzanowym: schab wieprzowy, kluski śląskie, marchew, rzodkiew, chrzan, jogurt, zioła, przyprawy

Kompot owocowy,

Alergeny: 1,3,7,9,

## **Piątek 06.03.2026**

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

Makaron z serem i sosem truskawkowym: makaron, ser, cukier, truskawki

Kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,7,9,

**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 Grubarczyk-Tomaszewicz*

# JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

## **Poniedziałek 09.03.2026**

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 wiśniowy. Mus owocowy

Alergeny: 1,7,9,

## **Wtorek 10.03.2026**

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

Burgery wieprzowe, ziemniaki, sos „tysiąca wysp” surówka z kapusty pekińskiej: łopátka wieprzowa, jajka, bułka, ziemniaki, kapusta pekińska, papryka, ogórek, jogurt, majonez, przecier pomidorowy, przyprawy, zioła

Kompot owocowy.

Alergeny: 1,3,7,9,10

## **Środa 11.03.2026**

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

Ryba w kawałku, ziemniaki, surówka z kapusty kw.: filet z miruny, jajka, bułka, ziemniaki, kapusta, marchew, jabłko, przyprawy, zioła

Herbata owocowa

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

## **Czwartek 12.03.2026**

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

Kurczak w sosie słodko - kwaśnym, ryż brązowy, ogórek konserwowy: filet z kurczaka, papryka, ananas św, cebula, ryż, ogórek, przyprawy, zioła

Kompot wieloowocowy

Alergeny: 1,7,9,10

## **Piątek 13.03.2026**

Zupa ogórkowa: wywar drobiowy, marchew, pietruszka, por, seler, ogórki, ziemniaki, przyprawy

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

Kompot owocowy. Mandarynka

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(5g) na porcję.

sporządził



zatwierdził

**DYREKTOR**

*mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz*