

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Wtorek 15.09.2026

Zupa z fasolki szparagowej na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, fasolka, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, przyprawy

Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym, ogórek małosolny, listki sałaty: szynka wieprzowa, makaron, pomidory, ogórek, sałata, przyprawy, zioła

Kompot wiśniowy, woda, jabłko

Alergeny: 1,7,9

Środa 16.09.2026

Zupa ogórkowa na wywarze warzywnym: marchew, pietruszka, seler, por, ogórki, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy

Filet z indyka duszony w sosie cebulowym, kasza pęczak, sałata lodowa z jogurtem, talarki z buraka: filet z indyka, cebula, kasza, sałata, jogurt, burak ćwikłowy, przyprawy

Woda z cytryną

Alergeny: 1,7,9,

Czwartek 17.09.2026

Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, sok pomidorowy, makaron, marchew, seler, pietruszka, por, natka pietruszki, przyprawy

Ryba w kawałku, ziemniaki, surówka colesław, marchewka w słupkach: filet z miruny, bułka, jajka, ziemniaki, koper, kapusta, marchew, jabłka, przyprawy, zioła

Herbata malinowa, woda

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

Piątek 18.09.2026

Zupa z soczewicy na wywarze warzywnym: soczewica, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Kluski leniwe, surówka z marchwi i jabłka, części arbuza: mąka, ser, jajko, marchew, jabłka, arbuz

Woda z pomarańczą

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 21.09.2026

Zupa kalafiorowa na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, kalafior, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy

Gulasz wieprzowy, kasza gryczana, słupki ogórka św. i papryki: szynka wieprzowa, kasza, papryka, ogórek, cebula, przyprawy, zioła

Woda, gruszka

Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 22.09.2026

Zupa krupnik na wywarze warzywnym: kasza, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, natka pietruszki, przyprawy

Leczo warzywne z białą fasolą, makaron pełnoziarnisty, ogórek konserwowy, listki sałaty: fasola, cukinia, papryka, passata pomidorowa, ogórki, sałata, makaron, przyprawy, zioła

Kompot owocowy, woda

Alergeny: 1,7,9,10

Środa 23.09.2026

Zupa zacierkowa z cebulką na wywarze warzywnym: marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, cebula, makaron zacierki, przyprawy

Kotlet z mięsa drobiowego, ziemniaki, mizeria z jogurtem, pomidorki koktajlowe: mięso drobiowe, jajka, bułka tarta, ziemniaki, koper, ogórek, jogurt, pomidorki, przyprawy, zioła

Herbata miętowa, woda

Alergeny: 1,3,9,

Czwartek 24.09.2026

Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowym: korpus z kurczaka, marchew, por, seler, pietruszka, sok pomidorowy, ryż, przyprawy

Ryba pieczona, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, rzodkiewki: filet z miruny, jajka, bułka, ziemniaki, koper, kapusta, ogórek, papryka, rzodkiewka, przyprawy, zioła

Woda z cytryną

Alergeny: 1,3,4,9,

Piątek 25.09.2026

Zupa grochowa na wywarze warzywnym: groch, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy

Pierogi z serem i śmietaną, śliwka, marchewka w słupkach: mąka, ser, jajko, śmietana, marchew, śliwka

Woda

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 Graczyk-Tomaszewska