

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 28.09.2026

Zupa z fasolki szparagowej na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, fasolka, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy
Gulasz wieprzowy z passatą pomidorowa, kasza bulgur, słupki ogórka św. i papryki:
szynka wieprzowa, passata pomidorowa, kasza, papryka, ogórek, cebula, przyprawy, zioła
Woda, jabłko
Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 29.09.2026

Zupa kapuśniak na wywarze warzywnym: kapusta kw., marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, natka pietruszki, przyprawy
Lasagne z soczewicą i cukinią, ogórek małosolny, listki sałaty: makaron lasagne, soczewica, kasza jaglana, cukinia, ogórek, sałata, przyprawy, zioła
Kompot wiśniowy, woda,
Alergeny: 1,7

Środa 30.09.2026

Zupa krupnik na wywarze warzywnym: marchew, pietruszka, seler, por, kasza, ziemniaki, przyprawy
Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym, makaron pełnoziarnisty penne, sałata lodowa z jogurtem, kalarepka w słupkach: mięso drobiowe, jajka, bułka, makaron, cebula, sałata, jogurt, kalarepka, przyprawy
Woda z cytryną
Alergeny: 1,3,7,9,

Czwartek 01.10.2026

Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, sok pomidorowy, makaron, marchew, seler, pietruszka, por, natka pietruszki, przyprawy
Kotlet z ryby, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, rzodkiewka: filet z miruny, bułka, jajka, ziemniaki, koper, kapusta, marchew, jabłka, rzodkiewki, przyprawy, zioła
Woda
Alergeny: 1,3,4,7,9,

Piątek 02.10.2026

Zupa fasolowa na wywarze warzywnym: fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy
Ryż na mleku, z serkiem i sosem truskawkowym, chipsy jabłkowe, części arbuza: ryż, mleko, ser zwykły i waniliowy, truskawki, marchew, arbuz
Woda z pomarańczą
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 Grabarczyk-Tomaszewicz

JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 05.10.2026

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

Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym, talarki kalarepki i papryki: szynka wieprzowa, makaron, pomidory, kalarepka, papryka, cebula, przyprawy, zioła

Woda, mus owocowy

Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 06.10.2026

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

Kaszotto z zieloną soczewicą, pieczarkami i marchewką, ogórek konserwowy, listki sałaty: kasza jęczmienna, soczewica, brokuły, pieczarki, marchew, przecier pomidorowy, ogórki, sałata, przyprawy, zioła

Kompot owocowy, woda

Alergeny: 1,7,9,10

Środa 07.10.2026

Zupa zacierkowa z ziemniakami: marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, makaron zacierki, przyprawy

Filet z indyka w sosie cebulowym, ryż brązowy, mizeria z jogurtem, talarki buraka: filet z indyka, ryż naturalny, cebula, ogórek, jogurt, buraki, przyprawy, zioła

Herbata owocowa, woda

Alergeny: 1,3,9,

Czwartek 08.10.2026

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

Ryba pieczona, ziemniaki, surówka z kapusty kwaszonej, pomidor w cząstkach: filet z miruny, jajka, bułka, ziemniaki, koper, kapusta, marchew, jabłka, pomidor, przyprawy, zioła

Woda z cytryną

Alergeny: 1,3,4,9,

Piątek 09.10.2026

Barszcz czerwony na wywarze warzywnym: buraki, fasola, kapusta, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, przyprawy

Makaron z pesto szpinakowym, śliwka, marchewka w słupkach: makaron, szpinak, czosnek, orzechy nerkowca, pestki słonecznika, ser żółty, oliwa z oliwek, śliwka, marchew

Woda, Actimel Danone

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 (5g) na porcję.

sporządził

0.51

zatwierdził

DYREKTOR

mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz