JADŁOSPIS – STOŁÓWKA

Poniedziałek 12.10.2026

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

Wtorek 13.10.2026

Zupa ze słodkiej kapusty na wywarze warzywnym: kapusta, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, natka pietruszki, przyprawy
Chili con carne na bazie czerwonej fasoli, ryż, ogórek małosolny, listki sałaty: fasola czerwona, kukurydza, cebula, papryka, ryż, ogórek, sałata, przyprawy, zioła
Kompot wiśniowy, woda,
Alergeny: 1,7,9

Czwartek 15.10.2026

Zupa biały barszcz z makaronem na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, mąka, czosnek św., makaron, marchew, seler, pietruszka, por, śmietana 12%, przyprawy
Kotlet schabowy, ziemniaki, sałata z jogurtem, słupki marchewki: schab wieprzowy, bułka, jajka, ziemniaki, koper, sałata, jogurt, marchew, przyprawy, zioła
Woda, mandarynka
Alergeny:1,3,7,9,

Piątek 16.10.2026

Zupa z dyni z ziemniakami na wywarze warzywnym: dynia, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, przyprawy
Pierogi z serem i śmietaną, cząstki arbuza i banana: mąka, jajka, ser, śmietana, banan, arbuz
Woda z pomarańczą, wafle podpłomyki
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 19.10.2026

Zupa krupnik z kaszy jaglanej na wywarze drobiowym: korpus drobiowy, kasza jaglana, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy
Kurczak z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym, makaron tagliatelle pełnoziarnisty, słupki ogórka kiszonego i papryki: filet z kurczaka, pomidory suszone, makaron, śmietana, ogórek, papryka, cebula, przyprawy, zioła
Woda z cytryną, mus owocowy
Alergeny: 1,7,9,

Wtorek 20.10.2026

Zupa kalafiorowa na wywarze warzywnym: kalafior, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, śmietana 12%, natka pietruszki, przyprawy
Fasolka po bretońsku, bułka żytnia, ogórek konserwowy, listki sałaty: fasola biała, marchew, cebula, przecier pomidorowy, ogórki, sałata, przyprawy, zioła
Herbata miętowa, woda, banan
Alergeny: 1,7,9,10

Środa 21.10.2026

Zupa zacierkowa z cebulką na wywarze warzywnym: marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, cebula, makaron zacierki, przyprawy
Kotlet mielony, ziemniaki, mizeria z jogurtem, talarki buraka: łopatka wieprzowa, jajka, bułka, ziemniaki, ogórki, jogurt, buraki, przyprawy, zioła
Woda z pomarańczą
Alergeny: 1,3,9,

Czwartek 22.10.2026

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
Kompot owocowy, woda, mandarynka
Alergeny: 1,3,4,9,

Piątek 23.10.2026

Barszcz ukraiński na wywarze warzywnym: buraki, fasola, kapusta, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, przyprawy
Kluski leniwe, surówka z marchwi z chrzanem i jogurtem, cząstki pomarańczy: mąka, jajka, ser, marchew, chrzan, jogurt, pomarańcza
Woda,
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

DYREKTOR
zatwierdził
mgr Beata Grabarczyk-Tomaszewicz