

Jadłospis (2 - 6 listopada 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><u>I, II: Rosół z makaronem - 300 ml</u></p> <p><u>Ziemniaki – 180 g</u></p> <p><u>I: Gołąbki w sosie – 1 szt, sos 70 ml</u></p> <p><u>II: Kotlety z kapustą – 100 g</u></p> <p><u>Herbata miętowa – 200 ml</u></p> <p><u>alergeny *1, 3, 7, 9</u></p>	<p><u>II: Zupa jarzynowa – 300 ml</u></p> <p><u>Warzywa pieczone – 160 g</u></p> <p><u>I: Gyros drobiowy – 100 g, dip czosnkowy – 50 ml</u></p> <p><u>II: Kotlet jaglany z pieczarkami – 100 g</u></p> <p><u>Kompot śliwkowy – 200 ml</u></p> <p><u>alergeny *1, 7, 9, 11</u></p>	<p><u>I: Zupa tajska z kurczakiem – 300 ml</u></p> <p><u>II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>II: Makaron ze szpinakiem i fetą – 200 g</u></p> <p><u>Kompot jabłkowo-gruszkowy – 200 ml</u></p> <p><u>alergeny *1, 6, 7, 9, 11, 14</u></p>	<p><u>I: Zupa fasolowa z kielbasą – 300 ml</u></p> <p><u>II: bez kielbasy na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>Kasza bulgur – 180 g</u></p> <p><u>I: Pulpety w sosie koperkowym – 90 g, 70 ml</u></p> <p><u>II: Pulpety warzywne wege – 100 g</u></p> <p><u>Surówka z marchewki i pora – 140 g</u></p> <p><u>Napój wiśniowy – 200 ml</u></p> <p><u>alergeny *1, 3, 6, 7, 9</u></p>	<p><u>I, II: Barszcz czerwony - 300 ml</u></p> <p><u>I, II: Ryż z jabłkami i polewą waniliową – 200 g</u></p> <p><u>Herbata owocowa - 200 ml</u></p> <p><u>alergeny *1, 7, 9</u></p>
<p>Porcja rosołowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron nitka, przyprawy, pietruszka natka, II: na bulionie warzywnym. Ziemniaki. Gołąbki: kapusta biała, łopatka wp. cebula, jaja, przyprawy, przecier pomidorowy, olej rzepakowy. II: Kapusta, mąka ryzowa, marchew, koperek, kasza kukurydziana. Herbata ziołowa b/ cukru.</p>	<p>Bulion warzywny, kalafior, brokuł, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony, ziemniaki, przyprawy, śmietana 12%, koperek. Ziemniaki, bataty, marchew, buraki, seler, przyprawy, oliwa. Dip: majonez, jogurt grecki, czosnek. Udziec z kurczaka b/ skóry i kości, przyprawy. II: kasza jaglana, pieczarki, kasza manna, ser mozzarella, sos sojowo-grzybowy. Śliwki, miód.</p>	<p>I: Filet z piersi kurczaka, papryka, włoszczyzna, kiełki fasoli mung, soi, pędy bambusa, puree z mango, mleko kokosowe 82%, makaron ryżowy wstążki, imbir, ocet ryżowy, sos ostrygowy. II: bez kurczaka. Makaron penne pszenny, szpinak, feta półtłusta, czosnek, śmietana 12%, przyprawy. Jabłka, gruszki.</p>	<p>I: Kości karkowo-schabowe, fasolka Jaś, kielbasa podwawelska, włoszczyzna, ziemniaki, przyprawy. II: na bulionie warzywnym. Kasza bulgur, łopatka wieprzowa, karkówka wieprzowa, cebula, jaja, bułka tarta, koperek, śmietana 12%. II: Warzywa, fasolka zielona, kasza manna. Marchew, por, majonez, przyprawy. Syrop wiśniowy.</p>	<p>I: Kości wędzone, buraki, włoszczyzna, ziemniaki, koncentrat barszczu, przyprawy. II: na bulionie warzywnym.</p> <p>Ryż biały, jabłka, cynamon, cukier, jogurt naturalny, śmietana 18 % homogenizowana. Herbata malinowa.</p>

*Alergeny podkreślone w jadłospisie: 1-gluten, 3-jaja, 4-ryby, 6- soja i pochodne, 7-mleko i pochodne, 9-seler, 10-gorczyca, 11- sezam i pochodne.

I - dieta mięsna II – dieta wegetariańska

