

Jadłospis (26.10-30.10. 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><u>I, II: Zupa soczewicowa - 300 ml</u></p> <p><u>I: Pierogi ruskie okraszone boczkiem i cebulką – 200 g</u></p> <p><u>II: wersja bez boczku</u></p> <p><u>Surówka z białej kapusty – 140 g</u></p> <p>Herbata miętowa – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa krem z cukinii i pora – 300 ml</u></p> <p><u>Ziemniaki puree– 180 g</u></p> <p><u>I: Udziec z kurczaka pieczony – 1 szt</u></p> <p><u>II: Gołąbki pilaw – 1 szt</u></p> <p><u>Fasolka szparagowa – 140 g</u></p> <p>Kompot jabłkowo-ananasowy– 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa brokułowa – 300 ml</u></p> <p><u>Kasza gryczana – 180 g</u></p> <p><u>I: Bitki wołowe – 100 g</u></p> <p><u>II: Kotlet z czerwonej fasoli – 100 g</u></p> <p><u>Surówka z papryki, ogórka kiszzonego oraz szczypiorku w oliwie – 140 g</u></p> <p>Herbata owocowa - 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9, 10, 11</p>	<p><u>I: Zupa grochowa na wędzonce - 300 ml II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>I: Spaghetti z sosem bolońskim - 200 g</u></p> <p><u>II: Spaghetti z sosem pomidorowym wersja wegetariańska - 200 g</u></p> <p>Herbata rumiankowa– 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p><u>I, II: Zupa krupnik - 300 ml</u></p> <p><u>Naleśniki z dżemem owocowym – 2 szt</u></p> <p>Woda z cytryną i kiwi – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>
<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, soczewica, ziemniaki, przyprawy.</p> <p>Pierogi: mąka, jaja, ziemniaki, twaróg półtłusty, boczek wp., cebula, olej rzepakowy, przyprawy. Kapusta biała, ogórek świeży, koperek, oliwa, cytryna, imbir, czosnek. Herbata miętowa b/ cukru.</p>	<p>Cukinia, por, włoszczyzna, ziemniaki, masło 83%, śmietana 18 %. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Udziec z kurczaka, przyprawy. Gołąbki: kapusta, ryż biały, pieczarka, kolendra, kminek. Fasolka szparagowa zielona. Jabłka, ananasy.</p>	<p>Brokuły, włoszczyzna, ziemniaki. Kasza gryczana. Wołowina zrazowa górna, mąka pszenna, cebula, olej rzepakowy. II: Kotlet wege: fasola czerwona, kasza manna, żurawina suszona. Papryka, ogórek kiszony, szczypiorek, koperek, oliwa, przyprawy. Herbata malina z aronią, miód.</p>	<p>Kości wędzone, groch łuskany połówki, włoszczyzna, ziemniaki, czosnek, przyprawy. Makaron pszenny spaghetti, łopatką wieprzowa, passata pomidorowa, pomidory konserwowe, cebula. Wersja bez mięsa. Herbata ziołowa b/ cukru.</p>	<p>Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy.</p> <p>Naleśniki: mleko 3,2 %, mąka pszenna, jaja, dżem wieloowocowy. Woda, cytryny, kiwi.</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

Jadłospis (19.10-23.10. 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>II: Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem - 300 ml</p> <p>II: Makaron z polewą truskawkową - 200 g</p> <p>Kompot jabłkowo-gruszkowy – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>I: Zupa pieczarkowa z makaronem - 300 ml II: na bulionie warzywnym</p> <p>Ziemniaki puree – 180 g</p> <p>I: Kotlet mielony wieprzowy – 100 g</p> <p>Buraczki na zimno z ćwikłą – 140 g</p> <p>II: Papryka faszerowana wege – 1 szt</p> <p>Napój wiśniowy – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9, 11</p>	<p>I: Barszcz biały z kielbasą wiejską - 300 ml II: na bulionie warzywnym</p> <p>Ryż basmati – 180 g</p> <p>I: Kurczak curry z warzywami – 200 g</p> <p>II: Curry z ciecierzycą – 200 g</p> <p>Woda z cytryną i miętą - 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9, 10, 11</p>	<p>II: Zupa ogórkowa - 300 ml</p> <p>I: Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 200 g</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty – 140 g</p> <p>II: Pierogi z mozzarellą i pomidorami - 200 g</p> <p>Herbata rumiankowa– 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p>II: Zupa dyniowa z pestkami słonecznika- 300 ml</p> <p>Ziemniaki puree 180 g</p> <p>I: Filet z dorsza panierowany -100 g</p> <p>II: Kotlet jajeczny – 100 g</p> <p>Surówka z marchewki i groszku – 140 g</p> <p>Kompot wieloowocowy – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 4, 7, 9</p>
<p>II: Bulion warzywny, szczaw konserwowy, jaja, ziemniaki, masło 83 %, przyprawy. Makaron pszenny świder, truskawki, cukier, śmietana homogenizowana 18%, jogurt naturalny. Jabłka, gruszki, miód.</p>	<p>I: Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, pieczarki, makaron pszenny, pietruszka natka, śmietana 12 %, II: w. wege. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2 %. I: Łopatka wp., karkówka wp., jaja, cebula, bułka pszenna, przyprawy, bułka tarta, smalec do smażenia. Buraki, ćwikła z chrzanem, cebulka, przyprawy. II: papryka soczewica, kasza jaglana, cebulka, mozzarella, ziarna słonecznika, sezamu. Syrop wiśniowy.</p>	<p>I: Żeberka wieprzowe, kielbasa wiejska tradycyjna, włoszczyzna, ziemniaki, czosnek, cebula, zakwas do barszczu białego. II: wersja bez mięsa. Ryż biały. I: Pierś z kurczaka, pasta curry żółta, papryka, marchew, mleko kokosowe 80%, imbir, przyprawy, II: wersja bez kurczaka z ciecierzycą. Woda, cytryny, mięta.</p>	<p>II: Bulion warzywny, ogórki kiszzone, ziemniaki, koperek, masło 83%, przyprawy. Pierogi: mąka, jaja, olej rzepakowy, mięso z łopatki wp., cebula, przyprawy. II: ser mozzarella , pomidory suszone, przyprawy, oliwa. Kapusta czerwona, jabłka, cytryny, przyprawy, olej słonecznikowy. Herbata rumianek b/ cukru.</p>	<p>II: Bulion warzywny, dynia, ziemniaki, przyprawy, pestki słonecznika. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Filet z dorsza, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy. II: Jaja, szczypiorek, kaszka manna, bułka tarta, pietruszka, olej rzepakowy. Marchewka z groszkiem zielonym. Mieszanka kompotowa: wiśnie, śliwki, jabłka, porzeczki, miód.</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

Jadłospis (12.10-16.10. 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><u>I, II: Zupa meksykańska - 300 ml</u></p> <p><u>II: Kasza manna z syropem owocowym - 200 g</u></p> <p>Woda z cytryną – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p><u>I: Rosół z makaronem - 300 ml</u></p> <p><u>Kasza pęczak – 180 g</u></p> <p><u>I: Strogonov – 200 g</u></p> <p><u>II: Gulasz warzywny - 200 g</u></p> <p>Herbata owocowa – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p>Dzień Edukacji Narodowej*</p> <p>* dzień wolny</p>	<p><u>I: Zupa kalafiorowa -300 ml</u></p> <p><u>II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>Fasolka po bretońsku z bułką grahamką – 200 g</u></p> <p>Herbata miętowa– 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml</u></p> <p><u>Ziemniaki puree 180 g</u></p> <p><u>I: Łosoś pieczony-100 g</u></p> <p><u>II: Roladka z soczewicy – 100 g</u></p> <p><u>Salata lodowa w śmietanie – 140 g</u></p> <p>Kompot wieloowocowy – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 4, 7, 9</p>
<p>I, II: Skrzydła z kurczaka, wołowina zrazowa mielona, włoszczyzna, passata pomidorowa , pomidory konserwowe, fasolka czerwona, kukurydza, fasolka szparagowa, papryka, ziemniaki, przyprawy. Wersja wegetariańska na bulionie warzywnym, masło 83%, przyprawy. Mleko 3,2 %, kasza manna , syrop malinowy.</p> <p>Woda, cytryny.</p>	<p>I, II: Porcja rosółowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron nitka cięta, pietruszka natka, przyprawy. Kasza pęczak. I: Szynka wieprzowa, ogórek kiszony, papryka, pieczarka, cebula, mąka pszenna, przyprawy.</p> <p>II: Tofu, cukinia, papryka, pieczarka, kukurydza, fasolka, groszek, cebulka, przyprawy, mąka pszenna, oliwa z oliwek, sos sojowy. Herbata z owoców leśnych, miód.</p>		<p>I: Kości karkowo- schabowe, skrzydła z kurczaka, kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy. II: na bulionie warzywnym z masłem. I: Fasolka drobna Jaś, boczek wędzony, kiełbasa podwawelska, przecier pomidorowy, cebula, przyprawy, bułka grahamka. II: wersja bez kiełbasy i boczku. Herbata miętowa bez cukru.</p>	<p>II: bulion warzywny, pomidory konserwowe, passata pomidorowa, makaron pszenny muszelki, przyprawy. Ziemniaki. I: Filet z łososia , masło, przyprawy. II: Warzywa, soczewica zielona, siemię lniane, pestki dyni, przyprawy. Salata lodowa, śmietana homogenizowana 18%, jogurt grecki, koperek, przyprawy.</p> <p>Mieszanka kompotowa, miód.</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

Jadłospis (5.10-9.10. 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><u>I, II: Zupa ogórkowa - 300 ml</u></p> <p><u>II: Makaron farfalle z twarogiem i musem z malin – 200 g</u></p> <p>Woda z cytryną – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa koperkowa z ryżem – 300 ml</u></p> <p><u>I: Łazanki z kapustą i kielbasą – 200 g, II: wersja bez kielbasy</u></p> <p>Sok wielowocowy w kartoniku – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa soczewicowa – 300 ml</u></p> <p><u>Ziemniaki puree – 180 g</u></p> <p><u>I: Rolada z piersi kurczaka faszerowana – 100 g</u></p> <p><u>II: Kotlet jaglany ze szpinakiem – 100 g</u></p> <p><u>Surówka z białek kapusty, marchewki, papryki, selera i ogórka kiszzonego – 140 g</u></p> <p>Herbata rumiankowa - 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p><u>I: Żurek z jajkiem i białą kielbasą II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>I: Zapiekanka z bagietki pszennej z szynką i serem z dodatkiem ketchupu – 1 szt</u></p> <p><u>I: wersja bez szynki z serem żółtym – 1 szt</u></p> <p>Koktajl truskawkowo-bananowy– 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9,</p>	<p><u>II: Zupa po królewsku - 300 ml</u></p> <p><u>Ryż z prażonymi jabłkami i polewą waniliową – 200 g</u></p> <p><u>Kompot śliwkowy – 200 ml</u></p> <p>alergeny *1, 7, 9</p>
<p>I: Kości karkowo - schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, ogórki kiszzone, ziemniaki, koperek, śmietana UHT 12% II: wersja na bulionie warzywnym, masło, przyprawy. Makaron pszenny kokardy, twaróg półtłusty, śmietana 18 % homogenizowana, maliny, cukier.</p> <p>Woda, cytryny bez cukru.</p>	<p>II: na bulionie warzywnym z masłem 83%, ryż biały, koperek, przyprawy. I: Makaron pszenny łazanki, kapusta kiszona, cebula, kielbasa podwawelska, boczek wędzony, olej rzepakowy, przyprawy. II: Wersja bez kielbasy</p> <p>Sok w katoniku – 200 ml</p>	<p>I: bulion warzywny, włoszczyzna, soczewica czerwona, ziemniaki, masło, przyprawy. I: Pierś z kurczaka, przyprawy, ser żółty, pietruszka natka, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, smalec do smażenia, ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%, przyprawy. Kapusta biała, marchew, papryka, seler, pietruszka, ogórek kiszony, kukurydza, majonez. II: Kasza jaglana, szpinak, kasza manna , ser mozzarella. Herbata bez cukru.</p>	<p>I: Kielbasa biała, żur zakwas, włoszczyzna, ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy, II: na bulionie warzywnym, I: Bagietka pszenna, masło 83%, szynka wieprzowa gotowana, przyprawy, ser żółty. II: wersja z serem żółtym bez szynki.</p> <p>Śmietana 18% homogenizowana, maślanka, jogurt naturalny, truskawki, banany.</p>	<p>II: bulion warzywny, dynia, kalafior, brokuł, marchew, seler, pietruszka korzeń, ziemniaki, przyprawy, śmietana 12% UHT,</p> <p>II: Ryż biały, jabłka, cynamon, cukier, polewa: jogurt naturalny, śmietana 18% homogenizowana, cukier wanilinowy.</p> <p>Śliwki, miód</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

Jadłospis (28.09-2.10. 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p><u>I, II: Zupa pomidorowa z ryżem - 300 ml,</u></p> <p>Pierogi z serem i owocami z dodatkiem polewy śmietanowo-jogurtowej – 200 g</p> <p>Herbata miętowa – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9</p>	<p><u>II: Zupa brokułowa – 300 ml</u></p> <p><u>II: Zapiekanka makaronowa meksykańska z serem żółtym, wersja wegetariańska – 200 g</u></p> <p>Herbata owocowa – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 6, 7, 9</p>	<p><u>I: Zupa marchewkowa z ziemniakami rosółowa – 300 ml</u></p> <p><u>II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>Ziemniaki – 180 g</u></p> <p><u>I: Filet z piersi panierowany – 100 g</u></p> <p><u>II: Falafel -100 g</u></p> <p><u>Salata masłowa w jogurcie – 140 g</u></p> <p>Herbata rumiankowa - 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 7, 9, 11</p>	<p><u>I: Zupa krupnik - 300 ml</u></p> <p><u>II: na bulionie warzywnym</u></p> <p><u>Kasza gryczana – 180 g</u></p> <p><u>I: Karkówka w sosie własnym – 90 g, 70 ml sos</u></p> <p><u>II: Cukinia faszerowana z dipem tysiąca wysp – 100 g, 40 ml dip</u></p> <p><u>Ogórek kiszony – 1 szt</u></p> <p><u>Napój pomarańczowy – 200 ml</u></p> <p>alergeny *1, 6, 7, 9,</p>	<p><u>II: Krem z białych warzyw z dodatkiem oleju z pestek dyni- 300 ml</u></p> <p><u>Ziemniaki puree 180 g</u></p> <p><u>Kotlet z dorsza -100 g</u></p> <p><u>II: Roladka z kalafiora – 100 g</u></p> <p><u>Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka – 140 g</u></p> <p>Kompot gruszkowo-brzoskwiniowy – 200 ml</p> <p>alergeny *1, 3, 4, 7, 9</p>
<p>I: Kości karkowo - schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, pomidory konserwowe b/ skóry, przecier pomidorowy, ryż, śmietana 12%.</p> <p>II: Wersja wege bez mięsa na bulionie warzywnym, masło, przyprawy. Pierogi: mąka pszenna, jaja, twaróg półtłusty, jagody, truskawki, jabłka, cukier, olej rzepakowy, śmietana 18 % homogenizowana, jogurt naturalny.</p> <p>Herbata miętowa bez cukru.</p>	<p>II: bulion warzywny, włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, masło, śmietana 12%, przyprawy. II: Makaron penne pszenny, warzywa meksykańskie, jaja, ser żółty, śmietana 12%, przyprawy, przecier pomidorowy, oliwa.</p> <p>Herbata wieloowocowa.</p>	<p>I: Porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, marchew, ziemniaki, przyprawy. II: na bulionie warzywnym z masłem 83%.</p> <p>Ziemniaki. I: Pierś z kurczaka, jaja, bułka tarta, smalec do smażenia, przyprawy. II: ciecierzycy, cebula, czosnek, pieprz cytrynowy, kardamon, kumin, pietruszka. Salata masłowa, jogurt grecki.</p> <p>Herbata rumiankowa bez cukru.</p>	<p>I: Skrzydła z kurczaka, kości karkowo - schabowe, kasza jęczmienna, włoszczyzna, ziemniaki, pietruszka natka, przyprawy, II: na bulionie warzywnym, I: Kasza gryczana, karkówka wieprzowa, przyprawy, cebula, mąka pszenna. II: Cukinia, papryka, soczewica, kasza jaglana, tofu, pomidory suszone, przyprawy. Dip: majonez, musztarda, ketchup, przyprawy. Ogórek kiszony. Syrop pomarańczowy</p>	<p>II: bulion warzywny, kalafior, seler, pietruszka korzeń, ziemniaki, gruszki, olej z pestek dyni, przyprawy. Ziemniaki tłoczone z mlekiem 3,2%.</p> <p>I: Filet z dorsza, jaja, bułka tarta, kasza manna, olej rzepakowy. II: kalafior, słonecznik, koperek, przyprawy. II: Kapusta kiszona, marchew, cytryny, pietruszka natka, olej słonecznikowy, przyprawy.</p> <p>Gruszki, brzoskwinie.</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

