Jadłospis (16 - 20 listopada 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
I,II: Zupa krupnik - 300 ml **I:** Pierogi z mięsem okraszone cebulką – 200 g **II:** Pierogi z serem i szpinakiem– 200 g Surówka z czerwonej kapusty – 140 g Napój malinowy – 200 ml **alergeny *1, 3, 7, 9, 11**	**II:** Zupa marchewkowo-dyniowa – 300 ml Ziemniaki puree – 180 g **I:** Kotlet schabowy – 100 g **II:** Kotlet z soczewicy i kaszy gryczanej – 100 g Kapusta duszona – 140 g Kompot jabłkowy – 200 ml **alergeny *1, 3, 7, 9**	**II:** Zupa szczawiowa z ryżem - 300 ml **I:** Zapiekanka makaronowa meksykańska z serem– 200 g, **II:** wersja wegetariańska Woda z cytryną – 200 ml **alergeny *1, 3, 7, 9**	**I, II:** Zupa kapuśniak z kiełbasą - 300 ml, wersja bez kiełbasy Ryż brązowy – 180 g **I:** Indyk z warzywami w białym sosie – 200 g **II:** Tofu z warzywami Kompot wieloowocowy – 200 ml **alergeny *1, 6, 7, 9, 11**	**II:** Zupa grochowa - 300 ml Ziemniaki – 180 g **I:** Filet z łososia pieczony – 100 g **II:** Roladka kalafiorowa – 100 g Surówka z kapusty pekińskiej, ogórka i pomidorków sosie vinaigrette – 140 g Herbata miętowa - 200 ml **alergeny *1, 4, 7, 9, 10, 11**
I: Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, ziemniaki, kasza jęczmienna, pietruszka natka, przyprawy. II: na bulionie warzywnym. Pierogi: mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, mięso wieprzowe, cebula, przyprawy. II: Szpinak, twaróg, śmietanka, ser, płatki ziemniaczane, przyprawy. Czerwona kapusta, chrzan, majonez. Syrop malinowy.	II: Bulion warzywny, dynia, marchew, ziemniaki, masło 83%, przyprawy. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Schab wieprzowy, jaja, bułka tarta, smalec do smażenia. II: Kotlet soczewica, kasza gryczana, sezam, otręby pszenne, mozzarella, pomidory suszone. Kapusta biała, koperek, masło 83%, przyprawy, ocet jabłkowy. Jabłka , miód.	II: Bulion warzywny, szczaw konserwowy, ryż biały, masło 83 %. Makaron penne, mieszanka warzyw meksykańska, fasolka czerwona, kukurydza, papryka kolorowa, fasolka szparagowa, groszek zielony, mięso wołowe, czerwona cebula, olej rzepakowy, ser żółty, jaja, śmietana UHT 12%. II: wersja bez mięsa. Woda , cytryny, b/ cukru.	I: Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, kapusta kiszona, kiełbasa podwawelska, boczek wędzony, ziemniaki, koperek, przyprawy. II: na bulionie warzywnym. Ryż brązowy. Filet z piersi indyka, śmietana UHT 12%, przyprawy, mąka pszenna. Kalafior, brokuł, marchewka, II: wersja z tofu. Kompot: truskawki, porzeczki, agrest, wiśnie, śliwki.	I; Kości wędzone, groch, ziemniaki, czosnek, przyprawy. II: Bulion warzywny, masło 83%. Filet z lososia, masło, koperek. II: Kalafior, ziemniaki, ser mozzarella, ziarna słonecznika i dyni, cebula, kasza jaglana, sos sojowo-grzybowy, olej rzepakowy. Kapusta pekińska, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, koperek, czosnek, musztarda, cytryna, miód. Herbata miętowa.

***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 (9 - 13 listopada 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
I,II: Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml Ziemniaki puree – 180 g **I:** De volaille – 1 szt **II:** Kotlety z marchewki i groszku z kaszą jaglaną – 100 g Ogórek kiszony – 1 szt Herbata rumiankowa – 200 ml **alergeny *1, 3, 6, 7, 9, 11**	**I:** Żurek z jajkiem i białą kiełbasą, **II:** wersja bez kiełbasy. Leniwe z bułką tartą – 200 g Koktajl malinowo-bananowy – 200 ml **alergeny *1, 3, 7, 9**	***Święto Niepodległości- dzień wolny**	**II:** Zupa koperkowa z ryżem - 300 ml Makaron z truskawkami i śmietaną – 200 g Woda z cytryną – 200 ml **alergeny *1, 7, 9**	**I, II:** Zupa ogórkowa - 300 ml Ziemniaki puree– 180 g **I:** Kotlet z miruny – 100 g **II:** Kotlety orientalne z dynią – 100 g Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem – 140 g Herbata miętowa - 200 ml **alergeny *1, 7, 9**
I: Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, pomidory konserwowe, przecier pomidorowy, masło 83%, śmietana 12%, pietruszka natka, makaron pszenny. **II:** bulion warzywny I: De volaille: pierś z kurczaka, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, przyprawy, masło, pietruszka. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Kotlet **II:** marchew, groszek, kasza jaglana, mozzarella, sos sojowy, przyprawy. Ogórek kiszony. Herbata rumiankowa.	**I:** Kiełbasa biała surowa, włoszczyzna, żur zakwas, jaja, ziemniaki, przyprawy, **II:** Bulion warzywny. Leniwe: mąka pszenna, jaja, twaróg, olej rzepakowy, masło 82%, bułka tarta, cukier. Maślanka, śmietana 18%, jogurt naturalny, maliny, banany, cukier.		**II:** Bulion warzywny, koperek, masło 83%, śmietana 12%, ryż biały. Makaron pszenny farfalle, truskawki, śmietana 18%, jogurt grecki. Woda, cytryny.	**I:** Kości karkowo-schabowe, skrzydla z kurczaka, ogórki kiszone, ziemniaki, koperek, śmietana 12%. I: Filet z miruny bez skóry, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy. **II:** Dynia, soczewica czerwona, płatki ziemniaczane, kmin rzymski, curry, kolendra mielona, olej rzepakowy, przyprawy. Ziemniaki tłoczone z masłem i mlekiem 3,2%. Kapusta kiszona, marchew, jabłka, cytryny, olej słonecznikowy. Herbata miętowa.

***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 (2 - 6 listopada 2026 r.)

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
I, II: Rosół z makaronem - 300 ml Ziemniaki – 180 g **I:** Gołąbki w sosie – 1 szt, sos 70 ml **II:** Kotlety z kapustą – 100 g Herbata miętowa – 200 ml **alergeny *1, 3, 7, 9**	**II:** Zupa jarzynowa – 300 ml Warzywa pieczone – 160 g **I:** Gyros drobiowy – 100 g, dip czosnkowy – 50 ml **II:** Kotlet jaglany z pieczarkami – 100 g Kompot śliwkowy – 200 ml **alergeny *1, 7, 9, 11**	**I:** Zupa tajska z kurczakiem – 300 ml **II:** na bulionie warzywnym **II:** Makaron ze szpinakiem i fetą – 200 g Kompot jabłkowo-gruszkowy – 200 ml **alergeny *1, 6, 7, 9, 11, 14**	**I:** Zupa fasolowa z kiełbasą – 300 ml **II:** bez kiełbasy na bulionie warzywnym Kasza bulgur – 180 g **I:** Pulpety w sosie koperkowym – 90 g, 70 ml sos **II:** Pulpety warzywne wege – 100 g Surówka z marchewki i pora – 140 g Napój wiśniowy– 200 ml **alergeny *1, 3, 6, 7, 9**	**I, II:**Barszcz czerwony - 300 ml **I,II:** Ryż z jabłkami i polewą waniliową – 200 g Herbata owocowa - 200 ml **alergeny *1, 7, 9**
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.	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.	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.	I: Kości karkowo-schabowe, fasolka Jaś, kiełbasa 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.	I: Kości wędzone, buraki, włoszczyzna, ziemniaki, koncentrat barszczu, przyprawy. II: na bulionie warzywnym. Ryż biały, jabłka, cynamon, cukier, jogurt naturalny, śmietana 18 % homogenizowana. Herbata malinowa.

***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