

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 6.04.2026R	
2.	WTOREK 7.04.2026R	
3.	ŚRODA 8.04.2026R	Zupa pomidorowa z makaronem na mięsie drobiowym 450ml (skład: woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka korzeń, por, seler, makaron, koncentrat pomidorowy, koper świeży, natka pietruszki- zabieleną śmietaną z mleka), mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) Kefir 60g
4.	CZWARTEK 9.04.2026R	Ziemniaki z Koperkiem świeżym 220g Kotlet mielony smażony 120g (łopatka b/k, jaja, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja) mąka pszenna, pieprz, sól niskosodowa 1,20g, papryka słodka, cebula, olej rzepakowy Mizeria 150g- ogórki świeże, śmietana z mleka 18% Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)
5.	PIĄTEK 10.04.2026R	Kasza pęczak 60g Paluszki rybne 110g (filety z RYB białych (65%) (A - mintaj, B - dorsz czarny, D - morskusz, K - miruna;) panierka sypka (15%) (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże) Surówka z kapusty pekińskiej 120g- kapusta pekińska, papryka świeża, ogórek zielony, szczypior, oliwa z oliwek Herbata z cytryną 250ml

W wyżej wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 dn. 25 październik 2011r składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 13.04.2026R	Zupa Ogórkowa 450 ml. (skład: woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka korzeń, por, seler, ziemniaki koper świeży, natka pietruszki- zabieleną jogurtem naturalnym(z mleka i żywych kultur bakterii), ogórki kwaszone, mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, papryka słodka. Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) Banana 120g
2.	WTOREK 14.04.2026R	Kasza jęczmienna 60g Gulasz wieprzowy 150g- łopatka wieprzowa b/k, woda, mąka pszenna, pieprz, papryka słodka, sól niskosodowa, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie Surówka Sałata masłowa 120g- sałata, śmietana 18% z mleka Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)
3.	ŚRODA 15.04.2026R	Zupa pieczarkowa z ziemniakami i makaronem 450ml(Składniki: woda, marchew, pietruszka korzeń, por, pieczarki, natka pietruszki, seler korzeń, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, Vegeta naturalna, cebula, ziemniaki, śmietana z mleka, mąka pszenna. Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) Bułka drożdżowa 50g
4.	CZWARTEK 16.04.2026R	Ziemniaki 220g Kotlet schabowy 120g- (schab b/k, mąka pszenna, jaja, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja),sól natural 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna, papryka słodka) Buraczki zasmażane 120g- burak, masło z mleka, mąka pszenna Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)
5.	PIĄTEK 17.04.2026R	Kasza BulGur 60g Ryba smażona 120g (składniki: filet z dorsza, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja) mąka pszenna, jaja, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, papryka słodka, Vegeta natur, olej rzepakowy,) Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka 150g(skład: kapusta biała, marchew, jabłka, cebula, pieprz, majonez kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas ml) Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)

W wyżej wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 dn. 25 październik 2011r składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 20.04.2026R	Zupa Krupnik na mięsie drobiowym 450 ml (woda, kurczak , marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, kasza jęczmienna, ziemniaki , mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, . Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g Bułka masłana 60g
2.	WTOREK 21.04.2026R	Kartacze z mięsem 250g(wyrób garmazeryjny)- skład: ziemniaki, mąka pszenna, ziemniaczana, sól, pieprz, mięso wieprzowe wołowe, cebula, boczek wędzony Herbata z cytryną 250ml Jabłko 100g
3.	ŚRODA 22.04.2026R	Zupa meksykańska 450ml- (woda, łopata b/k, przecier pomidorowy, koncentrat pomidorowy, fasola biała, fasola czerwona, kukurydza, czosnek, bazylija, oregano Bagietka 50g Jogurt pitny 100ml
4.	CZWARTEK 23.04.2026R	Makaron świderki z serem-80g (skład: mąka makaronowa pszenna, produkt może zawierać soję), ser twarogowy 45% -80g(mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych) , Mus truskawkowy-80g(skład: truskawka mrożona) ,śmietana z mleka, cukier Herbata z cytryną 250ml
5.	PIĄTEK 24.04.2026R	Ziemniaki 220g Filet rybny zapiekany z serem 120g (filety z RYB białych (65%) (A - mintaj, B - dorsz czarny, D - morskuszek, K - miruna,) panierka sypka (15%) (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże) Surówka z Kapusty Kiszzonej 120g- Kapusta kiszona, marchew, cebula, jabłko, olej rzepakowy Kompot z owoców mieszanych 250ml (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka

W wyżej wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 dn. 25 października 2011 r. składniki danie dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 27.04.2026R	Zupa grochowa 450ml-(woda, marchew, pietruszka, seler, por, groch, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, mąka pszena, kielbasa podwawelska, mięso wieprzowe) Chleb pszenny-30g,(mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb pełnoziarnisty- 20g (mąka razowa (mąka żytnia) Herbatniki 50g
2.	WTOREK 28.04.2026R	Ziemniaki z koperkiem świeżym 220g Pierś zapiekana w sosie pieczarkowym 150g- (filet z piersi kurczaka, por, śmietana z mleka 36%, Vegeta naturalna, sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka, mąka ziemniaczana) Surówka z marchwi i jabłka 120g- marchew i jabłko, kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas mlekowy Kompot z owoców mieszanych 250ml (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)
3.	ŚRODA 29.04.2026R	Byzanka na rosół 450 ml (woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, ryż, sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka. Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) Banan 100 g
4.	CZWARTEK 30.04.2026R	Makaron spaghetti 80g Sos spaghetti 200g- (skład: mięso wieprzowe, mąka pszenna ,olej rzepakowy, przecier pomidorowy 30%, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, zioła prowansalskie, vegeta naturalna) Pomidor koktajlowy 60g Kompot z owoców mieszanych 250ml (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka

W wyżej wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 dn. 25 października 2011 r. składniki danie dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.