

Jadłospis

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 5.10.2026r	Zupa Ogórkowa 450 ml. (skład: woda, kurczak świeży, marchew, pietruszką korzeń , por, seler , ziemniaki koper świeży, natka pietruszki- zabelana jogurtem naturalnym(z mleka i żywych kultur bakterii), ogórki kwaszone , mąka pszenna , sól niskosodowa 1,20g, pieprz, papryka słodka. <u>Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże)</u> <u>Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże)</u> <u>Papryka świeża 60g</u>
2.	WTOREK 6.10.2026r	<u>Ziemniaki z koprem świeżym 220g</u> <u>Karkówka po zbójnicku 120g-</u> karczek wieprzowy,, majonez kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas mlekowy , ketchup (Cukier ,Ocet spirytusowy lub winny, sól, pieprz, czosnek, goździki), musztarda(woda, gorczyca, ocet), miód naturalny, czosnek <u>Surówka sałatą masłową i pomidorem 120g-</u> oliwa z oliwek <u>Kompot z owoców mieszanych 250ml.</u> (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka
3.	ŚRODA 7.10.2026r <i>Danie Vege</i>	<u>Zupa krem z czerwonej soczewicy i pomidorów z groszkiem ptysiowym 450ml-</u> woda, soczewica czerwona, pomidory passata, warzywa- marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, cebula, czosnek, pieprz cytrynowy, sól niskosodowa, papryka słodka, papryka wędzona, sok z cytryny <u>Rogalik z sezamem 50g</u>
4.	CZWARTEK 8.10.2026r	<u>Naleśniki z serem i musem truskawkowym 250g-</u> (wyrób garmazeryjny), mąka pszenna z (pszenica, jaja, mleko) (250g) i musem ze świeżych truskawek (80ml), surówka z marchewki i jabłka z orzechami i olejem rzepakowym tłoczonym na zimno (60g) <u>Lemoniada 200ml-</u> woda, cytryna, pomarańcza, mięta
5.	PIĄTEK 9.10.2026r	<u>Makaron pene (60g) z tuńczykiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami 250g-</u> ser feta, czosnek, masło z mleka , pieprz <u>Salata lodowa z papryką w sosie winegrett 100g –</u> oliwa z oliwek musztarda, pieprz, sól niskosodowa , sok z cytryny <u>Herbata owocowa 200ml</u>

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

podpis Dyrektora

podpis Kucharki

podpis Intendenta

Jadłospis

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 12.10.2026	<u>Zupa gołąbkowa 450 ml</u> (mięso mielone, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler , por, pomidory krojone, koncentrat pomidorowy 30%, ryż, majeranek, sól niskosodowa, Vegeta natur, pieprz. <u>Chleb pszenny 30g</u> – (mąka pszenna , woda, drożdże) <u>Chleb razowy 20g</u> –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) <u>Banan 100g</u>
2.	WTOREK 13.10.2026	<u>Ziemniaki 220g</u> <u>Kotlet schabowy 120g-</u> (schab b/k, mąka pszenna , jaja, bułka tarta –(mąka pszenna , drożdże woda, jaja),sól natural 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna, papryka słodka) <u>Buraki zasmażane 120g-</u> buraki, masło z mleka <u>Kompot z owoców mieszanych 250ml.</u> (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczką czerwoną, agrest, truskawka)
3.	ŚRODA	
4.	CZWARTEK 15.10.2026r <i>Danie Vege</i>	<u>Makaron spagethii pełnoziarnisty 80g</u> <u>Spagethii Bolognese z soczewicą zieloną 250g-</u> soczewica zielona, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, sól, pieprz <u>Marchew w słupki 60g</u> <u>Woda niegazowana 330ml</u>
5.	PIĄTEK 16.10.2026r	<u>Kasza Bulgur 60g</u> <u>Paluszki rybne 110g</u> (filety z RYB białych (65%) (A - mintaj, B - dorsz czarny, D - morszczuk, K - miruna;) <u>panierka sypka (15%)</u> (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże) <u>Warzywa sezonowe 120g-</u> pomidor, ogórek świeży, cebula czerwona, natka pietruszki, bazylia świeża <u>Herbata z cytryną 200ml</u>

Jadłospis

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 19.10.2026	<u>Rosół na mięsie mieszanym z makaronem 450ml</u> (skład: woda, kurczak świeży, udziec wołowy, udziec indyjski, marchew, pietruszka, korzeń, por, seler , , makaron pszenny nitki, koper świeży, natka pietruszki- , sól niskosodowa 1,20g, pieprz, Vegeta <u>Paluch 50g</u> <u>Kefir pitny owocowy- 150g (mleko, cukier naturalny, aromat waniliowy, kultury bakterii żywych.)</u>
2.	WTOREK 20.10.2026	<u>Ziemniaki z Koperkiem świeżym 220g</u> <u>Kotlet pożarski 120g</u> (filet z kurczaka, jaja , bułka tarta –(mąka pszenna , drożdże woda, jaja) mąka pszenna , pieprz, sól niskosodowa 1,20g, papryka słodka, cebula, olej rzepakowy <u>Marchew z jabłkiem 120g-</u> marchew, jabłko, , majonez kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas mlekowy <u>Kompot z owoców mieszanych 250ml.</u> (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka
3.	ŚRODA 21.10.2026r <i>Danie Vege</i>	<u>Ryż 60g</u> <u>Potrąwka warzywna 250g-</u> papryka kolorowa, cukinia, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, przyprawa cuury, fasola czerwona, sól, pieprz, passata pomidorowa, papryka słodka, olej, mąka pszenna <u>Soczek owocowy 200ml</u>
4.	CZWARTEK 22.10.2026r	<u>Pyzy z mięsem i skwarkami 250g (wyrób garmazeryjny)</u> ziemniaki, mąka ziemniacza, pszenna , farsz mięsny, olej <u>Surówka z kapusty białej 120g-</u> kapusta biała, marchew, pietruszka, jabłko, szczypior , majonez kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas mlekowy <u>Herbata z cytryną 200ml</u>
5.	PIĄTEK 23.10.2026r	<u>Makaron tagiatelle z łososiem w sosie śmietanowo- szpinakowym 300g-</u> makaron tagiatelle, łosoś, szpinak, czosnek, śmietana z mleka 18% , mąka pszenna , pomidory suszone, sól niskosodowa, pieprz, cebula, Vegeta natur <u>Pomidorki koktajlowe 60g</u> <u>Lemoniada Arbuzowa 200ml-</u> arbuz, woda, cytryna, mięta

Jadłospis

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 26.10.2026	<u>Zupa „Gyros” 450 ml</u> (mięso drobiowe, kukurydza, ser topiony cebula, papryka kolorowa ,pieczarki ,koncentrat pomidorowy 30%, marchew, pietruszka, seler, por, sól niskosodowa, Vegeta natur, pieprz. <u>Chleb pszenny 30g</u> – (mąka pszenna , woda, drożdże) <u>Chleb razowy 20g</u> –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) <u>Kalarepa 100g</u>
2.	WTOREK 27.10.2026	<u>Makaron świderki z serem-80g</u> (skład: mąka makaronowa pszenna , produkt może zawierać soję), ser twarogowy 45% -80g(mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych) , , <u>Mus truskawkowy-80g</u> ,(skład: truskawka mrożona) ,śmietana z mleka , cukier <u>Herbata z cytryną 250ml</u>
3.	ŚRODA 28.10.2026 Danie Vege	<u>Kasza jęczmienna 60g</u> <u>Klopsiki z soczewicy w sosie pomidorowo –bazyliowym</u> (Soczewica zielona, cebula, czosnek, siemę lniane, bułka tarta–(mąka pszenna , drożdże woda, oregano, bazylia , bazylia świeża, passata pomidorowa. <u>Gruszka 100g</u> <u>Woda niegazowana330ml</u>
4.	CZWARTEK 29.10.2026r	<u>Ziemniaki 220g</u> <u>Naguttsy 120g</u> – pierś z kurczaka, mąka pszenna , jaja, bułka tarta –(mąka pszenna , drożdże woda, jaja),sól natural 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna, papryka słodka <u>Mizeria 120g</u> - ogórek świeży, śmietana z mleka <u>Kompot z owoców mieszanych 250ml</u> .(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka <u>Śliwka 50g</u>
5.		