

JADŁOSPIS

20.04.2026 – 24.04.2026

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE Z PRZYCZYN OD NAS NIEZALEŻNYCH.

Alergeny i gramatura zostały wyróżnione na jadłospisie.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, ziola prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, lubczyk, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy

DZIEŃ	ZUPA	II DANIE
PONIEDZIAŁEK 20.04.2026	- zupa ziemniaczana (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹ , por, ziemniaki, boczek wędzony, kielbasa zwyczajna, cebula, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, gałka muszkatołowa, majeranek, czosnek, kminek)	- makaron ze szpinakiem i serem (250g -280g) (makaron pszenny¹, ser żółty⁷ - gouda granlan- mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury drobnoustrojów, stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato naturalny, śmietana-12%⁷ , szpinak mrożony, cebula, czosnek świeży, przyprawy: sól, pieprz, czosnek) - herbata miętowa (200ml) (woda, herbata miętowa, miódwielokwiatowy) ALERGENY 1,3,6,7,9
WTOREK 21.04.2026	- krupnik z kasza jęczmienną (250 ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, ziemniaki, cebula, pietruszka, seler⁹ por, kasza jęczmienna, koperek, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, pieprz ziołowy, pieprz biały, czosnek)	- kotlet pożarski (120g -130g) (mięso wieprzowe, olej rzepakowy, bułka pszenna¹ , cebula, mąka pszenna¹ , przyprawy: sól niskosodowa, pieprz, majeranek, czosnek, papryka czerwona) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja surówki z buraków (100g) (buraki czerwone, jabłko, cebula, olej, koperek, przyprawy: sól, pieprz) - herbata owocowa (200ml) (herbata brzoskwińowa, cukier) ALERGENY 1,3,6,7
ŚRODA 22.04.2026	- grochówka (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹ , por, ziemniaki, cebula, boczek wędzony, kielbasa zwyczajna, groch łuskany, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, majeranek, czosnek, gałka muszkatołowa,)	- naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową (250g-280g) (mąka pszenna¹ , woda, jajko ³ , mleko 1,5% ⁷ , olej, twaróg mielony⁷ , truskawki mrożone, cukier) - woda niegazowana mineralna z cytryna
CZWARTEK 23.04.2026	- barszcz czerwony (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹ , buraki czerwone, por, cebula, ziemniaki, zabieleno – 12% śmietana⁷ , przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek, majeranek)	- gulasz z wieprzowy (120g, 30 sos) (mięso wieprzowe, olej, mąka pszenna¹ , mąka ziemniaczana, cebula, 12% - śmietana⁷ , przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, czosnek, papryka czerwona, majeranek, gałka muszkatołowa) - kasza gryczana (180g) (kasza gryczana, sól, masło⁷) - ogórek kiszony (100g-120g) (ogórek kiszony) - kompot owocowy (200ml) (mieszanka kompotowa – mrożona, cukier) ALERGENY 1,6,7,9
PIĄTEK 24.04.2026	- zupa pomidorowa z ryżem (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, koncentrat pomidorowy, pietruszka, seler⁹ , por, 12% śmietana⁷ , ryż, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny)	- kotlet rybny (100g-120g) (filet z miruny, filet z dorsza, jajko³, bułka tarta¹ ,olej, przyprawy: sól, pieprz ziołowy, biały, czosnek, mąka pszenna¹) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja sałatki z sałaty lodowej (100g) (sałata lodowa, bazylia, olej, sól, pieprz ziołowy, pieprz biały) - herbata owocowa (200ml) (herbata owocowa, cukier) ALERGENY 1,3,4,6,7,9