

Jadłospis od 05.01.2026r. do 09.01.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 05	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (ryba) 40g, ogórek zielony 20g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna</u> : kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Budyń waniliowy z musem z truskawek (mleko, pszenica) 200ml, herbata owocowa 200ml <u>Dieta bezmleczna</u> : budyń waniliowy na napoju owsianym z musem z truskawek (owies, soja, orzechy pszenica) 200ml	Zupa szpinakowa z jajkiem na wywarze z warzyw z zieloną pietruszką (jajko, mleko, seler) 200ml Kaszotto (pszenica) z indykiem, marchewką i groszkiem 170g, ogórek kiszony 50g, kompot wieloowocowy 200ml, jabłko
wt. 06		TRZECH KRÓLI	
śr. 07	Pieczyno mieszane (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, ser żółty (mleko) 40g, pomidor 20g, sałata masłowa 10g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna</u> : Kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy)	Deser jogurtowo- wiśniowy –wyrób własny (mleko) 90g, biszkopty (pszenica, jaja) 10g, herbata z melisy 200ml <u>Dieta bezmleczna</u> : koktajl malinowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z warzyw ze śmietaną (pszenica, mleko, seler) 250ml Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym (jajko, mleko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z czerwonej kapusty i jabłka 60g, kompot jabłkowy 200ml, banan
Czw. 08	<u>Stół szwedzki</u> : Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, schab pieczony– wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata roszponka 10g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna</u> : kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Chąłka (pszenica, jaja) 50g, masło (mleko) 5g, kiwi 20g, herbata z aronii 200ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z natką pietruszki (seler) 250ml Kopytka (pszenica, jajko) 200g, marchew z jabłkiem 60g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, mandarynka
Piąt 09	Bułka pszenna (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, twarożek z białą rzodkwią i szczypiorkiem (mleko) 40g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml	Jabłko pieczone w piecu z powidłami śliwkowymi 60g, chrupki kukurydziane 10g herbata miętowa 200ml	Zupa grochowa na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło, seler) 250ml Tuńczyk duszony w sosie śmietanowym, makaron kokardki, szpinak liściasty z czosnkiem (ryba, pszenica, mleko) 170g, kompot z wiśni 200ml, gruszka <u>Dieta bezmleczna</u> : tuńczyk duszony w sosie własnym, makaron kokardki (ryba, pszenica), szpinak liściasty z czosnkiem 170g

UWAGA : Potrawy, produkty zawierające alergeny. Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji

(zgodnie Rozp. PEIR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności:)śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, (w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja , glutenu *mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie * jaja