

Jadłospis od 09.02.2026r. do 13.02.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 09	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z tuńczyka (ryba) 40g, pomidor 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)	Tosty z żółtym serem i masłem czosnkowym (pszenica, mleko, sezam) 60g, herbata roibos z cytryną 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> jajko na parze 60g	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. 10	Płatki kukurydziane na mleku (mleko, pszenica) 200ml, pieczywo mieszane (pszenica, żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, konfitura morelowa 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> płatki kukurydziane na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml,	Kefir z truskawkami- wyrób własny (mleko) 150ml, wafel podplomyk 10g, <u>Dieta bezmleczna:</u> : koktajl z napoju owsianego i malin (owies, soja, orzechy)	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym i natką pietruszki (pszenica, jaja, seler) 250ml Udłoieczone w ziołach 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i jabłka 60g, kompot z jabłek 200ml, banan
śr. 11	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z mięsa drobiowego z warzywami (mleko, seler) 60g, ogórek kiszony 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Mus jabłkowo-bananowy 100g, biszkopty 20g , herbata z aronii 200ml	Zupa z soczewicy na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło) 250ml Makaron penne (pszenica) 120g, filet z kurczaka 80g, sos śmietanowy (mleko) 150ml, brokuły 60g, ser mozzarella (mleko) 20g, kompot z truskawek 200ml, mandarynka
Czw. 12	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, schab pieczony– wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, pomidor 20g, ogórek zielony 20g, sałata rzymska 10g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Pączek z różą (mąka, jajka, mleko) 1szt, herbata owocowa 200ml	Zupa żurek z ziemniakami i kiełbaską z dodatkiem śmietany i natki pietruszki (mleko, żyto, seler) 250ml Makaron z serem białym (mleko, pszenica, jaja)170g, polewą jogurtową (mleko) i truskawkami 150ml, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, gruszka
Piąt 13	Pieczyno mieszane (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, jajko gotowane (jajko) 50g, papryka czerwona 20g, marchew do gryzienia 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> Kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy) 200ml	Twarożek z polewą truskawkową (mleko) 70g, herbata miętowa 200ml, chrupki kukurydziane 10g <u>Dieta bezmleczna:</u> mus owocowy 100g	Zupa jarzynowa z makaronem, śmietaną i z natką pietruszki (mleko, seler) 250ml Paluszki rybne w panierce (ryba, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kiszonej kapusty i marchewki 60g, kompot z gruszek 200ml, melon

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 (tęcznie z laktozą) *sól, gorczyca *zboża: pszenicę , żyto, jęczmień !*seler występuje w każdej zupie *jaja