

Jadłospis od 16.03.2026r. do 20.03.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 16	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (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)	Mus jabłkowo-bananowy 100g, biszkopty 20g , herbata z aronii 200ml	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (pszenica, seler) Zapiekanka makaronowa z brokułem, serem mozzarellą, szynką, kukurydzą, marchewką (pszenica, mleko) 200g, kompot wieloowocowy 200ml, jabłko <u>Dieta bezmleczna:</u> zapiekanka makaronowa z brokułem, szynką, kukurydzą i marchewką (pszenica)
wt. 17	Makaron zacierka na mleku z suszonymi bananami (mleko, pszenica) 200ml, pieczywo mieszane (pszenica, żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, dżem truskawkowy 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> płatki kukurydziane na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml,	Deser jogurtowo- wiśniowy –wyrób własny (mleko) 90g, chrupki kukurydziane 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
śr. 18	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, kielbaski białe parzone na liściu sałaty 40g, ketchup – wyrób własny 50ml, ogórek kiszony 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, jęczmień, żyto) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy)	Ciasto biszkoptowe (pszenica, jajko, mleko) wyrób własny 70g, herbata z aronii 200ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło) 250ml Jajko sadzone (jajko) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, warzywa na parze 60g, kompot z gruszek 200ml, mandarynka
Czw. 19	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pierś z indyka pieczona– wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, , papryka 20g, ogórek zielony 20g, rzodkiewka 10g, sałata rzymska 5g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Budyń waniliowy z musem z truskawek (mleko, pszenica) 200ml, herbata miętowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> budyń waniliowy na napoju owsianym z musem z truskawek (owies, soja, orzechy pszenica) 200ml	Zupa kartoflanka z dodatkiem natki pietruszki 250ml Gołąbki z ryżem i mięsem wieprzowym 200g, sos pomidorowy (pszenica, mleko) 150ml, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, jabłko
Piąt 20	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	Paluch maślany (pszenica) 70g, bawarka (mleko) 200ml	Zupa brokułowa z makaronem i z dodatkiem natki pietruszki (mleko, seler) 250ml Kotlety z dorsza (ryba, jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z ogórka kiszzonego i marchewki 60g, kompot z truskawek 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