

Jadłospis od 23.03.2026r. do 27.03.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 23	Pieczyno mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (ryba) 40g, papryka 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)	Wianek drożdżowy z owocami (pszenica, jajka) 70g, bawarka 200ml	Zupa szpinakowa z jajkiem na wywarze z warzyw z zieloną pietruszką (jajko, mleko, seler) 200ml Makaron spaghetti (pszenica) 120g, sos boloński 150g, kompot wieloowocowy 200ml, jabłko
wt. 24	Płatki ryżowe na mleku z żurawiną (mleko, pszenica) 200ml, pieczywo mieszane (pszenica, żyto, owies) 50g, masło (mleko) 5g, konfitura wiśniowa 20g, kalarepka 10g, herbata z rumianku 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> płatki ryżowe na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml,	Tosty z żółtym serem i masłem czosnkowym (pszenica, mleko, sezam) 60g, herbata roibos z cytryną 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> jajko na parze 60g	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym i natką pietruszki (pszenica, jajka, seler) 250ml Pieczone nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, mix sałat, pomidorki koktajlowe, słońceznik prażony 50g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, mandarynka
śr. 25	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)	Kefir z truskawkami- wyrób własny (mleko) 150ml, wafel podplomyk 10g, <u>Dieta bezmleczna:</u> : koktajl z napoju owsianego i truskawek (owies, soja, orzechy)	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z natką pietruszki (seler) 250ml Kopytka (pszenica, jajko) 200g, marchew z jabłkiem 60g, kompot z wiśni 200ml, banan
Czw. 26	<u>Stół szwedzki:</u> Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, schab pieczony– 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)	Kisiel z czarnej porzeczki 200ml, biszkopt b/c 10g, herbata z aronii 200ml	Zupa grochowa na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło, seler) 250ml Gulasz z indyka 60g, kasza kuskus (pszenica) 120g, surówka z czerwonych buraków i cebuli 60g, kompot z jabłek 200ml, melon
Piąt 27	Pieczyno mieszane (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (jajko, mleko) 40g, papryka 20g, marchew w kawałku 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml, herbata 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> Kawa zbożowa na napoju owsianym (jęczmień, żyto, owies, soja, orzechy)	Twarożek z polewą truskawkową (mleko) 70g, herbata miętowa 200ml, chrupki kukurydziane 10g <u>Dieta bezmleczna:</u> mus owocowy 100g	Zupa kalafiorowa z makaronem, śmietaną i z natką pietruszki (mleko, seler) 250ml Kotlety z mintaja (ryba, jajko, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z kiszonej kapusty i marchewki 60g, kompot z truskawek 200ml, jabłko

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*