

Jadłospis od 25.05.2026r. do 29.05.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 25	Pieczycywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z tuńczyka (ryba) 40g, pomidor 20g, rzodkiewka 20g, szczypiior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy	Twarożek z polewą truskawkową (mleko) 70g, herbata miętowa 200ml, chrupki kukurydziane 10g <u>Dieta bezmleczna:</u> mus owocowy 100g	Zupa krupnik z kaszą pęczak na wywarze z warzyw z dodatkiem natki pietruszki (pszenica, seler, mleko) Zapiekanka makaronowa z kalafiorem, 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. 26	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,	Deser jogurtowo- malinowy –wyrób własny (mleko) 90g, biszkopt 10g, herbata owocowa 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> koktajl malinowy na napoju owsianym (owies, soja, orzechy) 200ml	Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem pszennym i natką pietruszki (pszenica, jaja, seler) 250ml Udka pieczone w ziołach 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, mizeria ze szczypiorkiem i jogurtem naturalnym 50g, kompot jabłkowy 200ml, banan
śr. 27	Pieczycywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z mięsa drobiowego z warzywami (mleko, seler) 60g, ogórek małosolny 20g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Bułka weka (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, ser żółty 20g, pomidor 20g, szczypiior 5g, herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa z soczewicy na wywarze z warzyw z natką pietruszki (mleko, seler) 250ml Kopytka (pszenica, jajko) 200g, marchew z jabłkiem 60g, kompot z wiśni 200ml, mandarynka
Czw. 28	<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, rzodkiewka 10g, sałata lodowa 5g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna:</u> kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Kasza manna na mleku z musem z wiśni (mleko, pszenica) 200ml – wyrób własny, herbata z dzikiej róży 200ml <u>Dieta bezmleczna:</u> kasza manna (pszenica) na napoju owsianym z musem z wiśni (owies, soja, orzechy) 200ml	Zupa z botwinki na wywarze z warzyw z ziemniakami, śmietaną i natką pietruszki (mleko, seler) 250ml Gulasz z indyka 60g, kasza kuskus (pszenica) 120g, surówka wielowarzywna 60g, kompot z truskawek 200ml, melon
Piąt 29	Pieczycywo mieszane (żyto, pszenica, owies) 50g, masło (mleko) 5g, jajecznica ze szczypiorkiem (jajko, mleko) 40g, 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, 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 czerwonej porzeczki 200ml, mandarynka

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