

Jadlospis od 29.06.2026r. do 03.07.2026r.

Data	Śniadanie	II śniadanie	Obiad
pn. 29	Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pasta z makreli (ryba) 40g, pomidor 20g, rzodkiewka 10g, szczypior 5g, kawa zbożowa na mleku (mleko, żyto, jęczmień) 200ml <u>Dieta bezmleczna</u> : kawa zbożowa na napoju owsianym (żyto, jęczmień, owies, soja, orzechy)	Kefir z malinami- wyrób własny (mleko) 150ml, wafel podplomyk 10g, <u>Dieta bezmleczna</u> : : koktajl z napoju owsianego i truskawek (owies, soja, orzechy)	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, sałata masłowa z jogurtem naturalnym (mleko) 50g, kompot jabłkowy 200ml, arbuz
wt. 30	Płatki owsiane na mleku z suszonymi bananami (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,	Paluch maślany (pszenica) 70g, kakao (mleko) 200ml	Zupa z botwinki na wywarze z warzyw z ziemniakami, śmietaną i natką pietruszki (mleko, seler) 250ml Kaszotto (pszenica) z indykiem, marchewką i ku 170g, ogórek małosolny 50g, kompot wielowocowy 200ml, jabłko
śr. 01	Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, kielbaski białe parzone na liściu sałaty 40g, ketchup – wyrób własny 50ml, ogórek małosolny 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)	Bułka weka (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, ser żółty 20g, pomidor 20g, szczypior 5g, herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krem z warzyw z grzankami pszennymi i z dodatkiem natki pietruszki (pszenica, seler) 250ml Placki ziemniaczane z jogurtem naturalnym (mleko, pszenica, jajko) 200g, marchew z jabłkiem 60g , kompot z truskawek 200ml, brzoskwinia
Czw. 02	<u>Stół szwedzki</u> : Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) 50g, masło (mleko) 5g, pierś z indyka pieczona – wyrób własny 20g, ser żółty (mleko) 20g, , pomidor 20g, ogórek zielony 20g, rzodkiewka 10g, sałata rzymska 5g, kakao (mleko) 200ml, <u>Dieta bezmleczna</u> : kakao na napoju owsianym (owies, soja, orzechy)	Serek waniliowy z bananami – wyrób własny (mleko) 90g, biszkopt (pszenica, jajka), herbata owocowa 200ml, <u>Dieta bezmleczna</u> : mus owocowy 100g	Zupa z soczewicy na wywarze z warzyw z natką pietruszki (masło, seler) 250ml Makaron penne (pszenica) 120g, filec z kurczaka 80g, sos śmietanowy (mleko) 150ml, brokuły 60g, ser mozzarella (mleko) 20g, kompot z czerwonej porzeczki 200ml, banan
Piąt 03	Bułka pszenna (pszenica) 50g, masło (mleko) 5g, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko) 40g, pomidor 20g, herbata rooibos z cytryną 200ml	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 ogórkowa na wywarze z warzyw z ryżem i z dodatkiem natki pietruszki (mleko, seler) 250ml Paluszki rybne w panierce (ryba, pszenica) 60g, ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z białej kapusty i pora 60g, kompot z rabarbaru 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