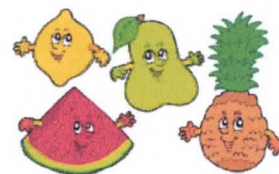


Jadłospis

tygodniowy



01.09.2025 poniedziałek	Mleko lub herbata z cytryną Bulka kajzerka z masłem Serek Almette śmietankowy Ogórek zielony papryka szczypiorek	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze z kurczaka (marchewka, pietruszka, por, seler, śmietana) Makaron kokardki z serem białym polany masłem Kompot wieloowocowy Owoc	Herbata z owocowa Chleb wieloziarnisty z masłem Szynka jak ze starej wsi Kiełki z rzodkiewki Pomidorki koktajlowe
02.09.2025 wtorek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bulka kajzerka z masłem Ryba w pomidorach Ogórek małosolny szczypiorek	Zupa koperkowa z ryżem (marchew, pietruszka, por, seler, śmietana) Kotlet drobiowy panierowany Sałata zielona z sosem Jogurtowo-śmietanowym Kompot agrestowy owoc	Kakao z mlekiem Ciasto drożdżowe ze śliwkami (mąka pszenna, jajka, mleko) Wyrób własny
03.09.2025 środa	Płatki kukurydziane z mlekiem Weka pszenna z masłem Pasta z sera białego i rzodkiewki /Wyrób własny/ Ogórek zielony	Zupa pomidorowa z lanym ciastem (marchew, pietruszka, por, seler, śmietana) Gulasz z szynki z warzywami Kasza pęczak Sałatka z pomidorów i cebuli Kompot z czerwonej porzeczki owoc <i>Richy i elu</i>	Herbata z malinowa Chleb pszenno-żytni z masłem Kabanos drobiowy papryka
04.09.2025 czwartek	Mleko lub herbata z cytryna Chleb pszenno-żytni z masłem Pasta z jajek ze szczypiorkiem /Wyrób własny/ Pomidor	Zupa grysikowa (marchew, pietruszka, seler, por) Sznycelki wieprzowo-wołowe Buraczki zasmażane Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy Owoc	Kisiel truskawkowy Wyrób własny Weka pszenna z masłem
05.09.2025 piątek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Pasta z sera białego i ryby /Wyrób własny/ Ogórek małosolny rzodkiewka	Zupa gulaszowa z makaronem (marchew, pietruszka, por, seler, śmietana) Ryż zapiekany z jabłkami z polewą jogurtowo-cynamonową Sok marchewkowo-jabłkowy 100 % owoc	Herbata miętowa z cytryna Chleb wieloziarnisty z masłem Szynka wiedeńska Ogórek zielony

Produkty zapisane tłustym drukiem mogą zawierać substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z Załącznikiem Nr 2 do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, kminek, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, jarzynka bez soli oraz świeże zioła.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Wojan