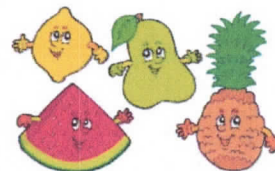


Jadłospis

tygodniowy



20.10.2025 poniedziałek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka wieloziarnista z masłem Szprotka w oleju Ogórek kiszony papryka	Zupa gulaszowa z makaronem (marchewka, pietruszka, seler , por) Ryż zapiekany z jabłkami z sosem waniliowym na jogurcie Sok marchewkowy 100% owoc	Herbata malinowa Foccacia z pomidorkami koktajlowymi, rozmarynem, szynką drobiową, polane oliwą z oliwek /Wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko)
21.10.2025 wtorek	Płatki kukurydziane na mleku Weka pszenna z masłem Masło orzechowe Kalarepa i jabłko do chrupania	Zupa marchewko-pomarańczowa z groszkiem ptysiowym (marchew, pietruszka, por, seler , śmietana) Schab pieczony w kapuście kiszonej Ziemniaki z koperkiem Kompot z owoców leśnych Owoc	Koktajl Mleczno-owocowy Truskawka z mango z siemieniem lnianym Chleb wieloziarnisty z masłem
22.10.2025 środa	Kakao z mlekiem Bułka kajzerka z masłem Pasta z kiełbasy Ogórek zielony	Rosół z makaronem (marchew, pietruszka, por, seler) Kurczak mielony z warzywami z sosem chrzanowym Ziemniaki z koperkiem marchewka z groszkiem Kompot z wiśni Owoc	Herbata z owoców leśnych Ciasto kruche ze śliwką (mąka pszenna , masło , jajka) /wyrób własny/
23.10.2025 czwartek	Płatki czekoladowe na mleku Chleb pszenno-żytni z masłem Pasta z sera białego i cebulki /Wyrób własny/ Papryka Rzodkiewka	Zupa szczawiowa z jajkiem (marchewka, pietruszka, seler , śmietana) Kaszotto z warzywami i kurczakiem z sosem pomidorowym leśnym kompot z czerwonej porzeczki Sok jednodniowy owocowy 100%	Herbata miętowa Weka pszenna z masłem leśnym Kiełbasa szynkowa Ogórek zielony
24.10.2025 piątek	Kawa zbożowa na mleku (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Paprykarz szczeciński /Wyrób własny/ Ogórek małosolny szczypiorek	Zupa jarzynowa z ryżem (marchew, pietruszka, por, śmietana , seler) Pierogi ruskie (mąka pszenna, jajka, ser biały) Sok jabłkowy 100% Owoc	Herbata z cytryną Chleb wieloziarnisty z masłem Paszтет pieczony pomidor

*Produkty zapisane **łustym** 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 ziółowy, 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.