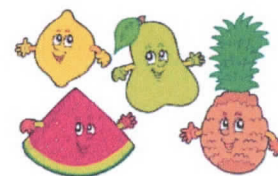


Jadłospis

tygodniowy



26.01.2026 poniedziałek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Pasta z sera białego i makreli wędzonej /wyrób własny/ Ogórek kiszony Papryka	Zupa gulaszowa z makaronem (marchewka, pietruszka, seler, śmietana , por) Ryż zapiekany z jabłkami z sosem jogurtowo-cynamonowym Sok marchewkowo-jabłkowy 100% owoc	Herbata z owoców leśnych Domowe hamburgery z kotlecikiem, sałatą, warzywami i sosem czosnkowym /Wyrób własny/
27.01.2026 wtorek	Płatki kukurydziane na mleku Weka pszenna z masłem Serek kremowy Hochland Rzodkiewka ogórek zielony szczypiorek	Zupa paprykowo-pomidorowa z grzankami (marchewka, ,pietruszką, seler , por, śmietana) Schab pieczony w kapuście kiszzonej Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy owoc	Herbata z cytryna i miodem Serek biały z truskawkami /Wyrób własny/ Chleb wielozłaznisty z masłem
28.01.2026 środa	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Parówka cielęca z sosem pomidorowym Papryka mix	Zupa ogórkowa z ziemniakami (marchew, pietruszka, seler , por, śmietana) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem Surówka z pora i jabłka Kompot wiśniowy owoc	Herbata malinowa Mufinki czekoladowo-piernikowe (mąka pszenna , mleko , jajka , masło) /wyrób własny/ Mus owocowy
29.01.2026 czwartek	Mleko lub herbata z cytryna Chleb pszenno-żytni z masłem Jajko na twardo pomidor	Zupa kalafiorowa z makaronem (marchew, pietruszka, seler , śmietana , por) Zraziki w sosie pieczarkowym Kasza jęczmienna Surówka z selera i jabłka Kompot z owoców leśnych Sok „Piłgówka” 100%	Herbata miętowa Ciasto drożdżowe z jabłkiem i kruszonką (mąka pszenna , jajka , masło , mleko) /wyrób własny/
30.01.2026 piątek	Mleko lub herbata z cytryna Bułka kajzerka z masłem Pasta z sera białego i rzodkiewki / wyrób własny/ Ogórek zielony, szczypiorek	Zupa szczawiowa z jajkiem (marchewka, pietruszka, seler , por) Burgery rybne Ziemniaki z koperkiem Surówka z sałaty lodowej z sosem winegret Kompot z czerwonej porzeczki Owoc	Herbata rumiankowa Chleb pszenno-żytni z masłem Szynka jak ze starej wsi Papryka mix

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.