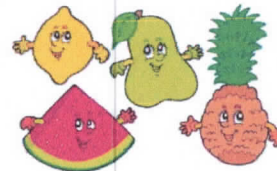


Jadłospis

tygodniowy



02.02.2026 poniedziałek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Makrela w pomidorach Ogórek kiszony Szcypiorek	Barszcz biały na białej kielbasie z ziemniakami (marchewka, pietruszka, seler , śmietana , por) Naleśniki z serem białym z musem jagodowym (mąka pszenna , jajka , mleko) Sok marchewkowo-jabłkowy 100% owoc	Herbata malinowa Chleb pszenno-żytni z masłem Szynka drobiowa Kiełki z rzodkiewki pomidor
03.02.2026 wtorek	Płatki cynamonowe z mlekiem Chleb wiełozarnisty z masłem Serek Fromarz /wyrób własny/ Papryka mix	Zupa Cebulowa z grzankami (marchewka, ,pietruszka, seler , por, śmietana) Nuggetsy z kurczaka pieczone w płatkach kukurydżianych Ziemniaki z koperkiem Mizeria na jogurcie greckim Kompot agrestowy owoc	Herbata z miętą i pomarańczą Mufinki cytrynowe /Wyrób własny/ (mąka pszenna , jajka)
04.02.2026 środa	Mleko lub herbata Bułka kajzerka z masłem Pasta z jajek ze szczypiorkiem pomidor	Zupa porowa z lanym ciastem (marchew, pietruszka, seler , por, śmietana) Pieczeń rzymska w sosie koperkowym Kasza gryczano-jęczmienna Surówka z czerwonej kapusty Kompot wieloowocowy owoc	Jabłko pieczone z sosem Jogurtowo-waniliowym
05.02.2026 czwartek	Herbata z cytryną Chleb pszenno-żytni z masłem Pasta z kurczaka pieczonego Ogórek zielony	Zupa ryżowa na bulionie warzywnym (marchew, pietruszka, seler , śmietana , por) Pierogi z mięsem okraszone zeskłoną cebulką (mąka pszenna , jajka) Surówka z marchewki i jabłka Kompot z czerwonej porzeczki Sok „Kaprys” 100% (jabłko, marchew, pomarańcza, burak)	Kakao z mlekiem Chleb wiełozarnisty z masłem Powidło śliwkowe 100% owoc
06.02.2026 piątek	Mleko lub herbata z cytryną Bułka kajzerka z masłem Serek Almette ziołowy Papryka rzodkiewka	Zupa z zielonego groszku z makaronem (marchewka, pietruszka, seler , por) Ryba po grecku Ziemniaki z koperkiem Kompot z owoców leśnych owoc	Kisiel truskawkowy /wyrób własny/ Weka pszenna z masłem

Produkty zapisane tłustym drukiem mogą zawierać substancje powodujące alergie 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.