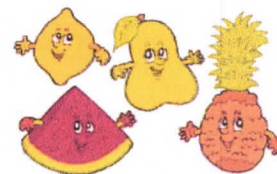


Jadłospis

tygodniowy



27.07.2026 Poniedziałek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Makrela w pomidorach Ogórek kiszony szczypiorek	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami na wywarze z kurczaka (marchewka, pietruszka, seler , por) Makaron kokardki z serem białym Kompot wieloowocowy owoc	Herbata malinowa Chleb wielozziarnisty z masłem Szynka wiedeńska Sałata zielona Pomidorki koktajlowe
28.07.2026 wtorek	Kasza manna na mleku z borówką amerykańską Chleb wielozziarnisty z masłem Serek almette ziołowy Papryka mix szczypiorek	Zupa pomidorowa z lanym ciastem (marchewka, pietruszka, seler , śmietana) Schab duszony w sosie cebulowym Ziemniaki z koperkiem Sałata zielona z sosem jogurtowym Kompot agrestowy owoc	Herbata z cytryną Kasza kuskus z sosem Truskawkowo-malinowy
29.07.2026 środa	Mleko lub herbata z cytryną Bułka kajzerka z masłem Pasta z jajek ze szczypiorkiem /wyrób własny/ pomidor	Zupa porowa z ziemniakami (marchew, pietruszka, seler , por, śmietana) Spaghetti z sosem mięsno-warzywnym i pomidorowym Kompot wieloowocowy owoc	Herbata truskawkowo-poziomkowa Bułeczki drożdżowo-cynamonowe /wyrób własny/ (mąka pszenna , jajka, mleko, mleko, masło)
30.07.2026 czwartek	Mleko lub herbata z cytryną Chleb pszenno-żytni z masłem Ser żółty Papryka mix	Zupa krem z brokuły z grzankami (marchewka, pietruszka, seler , por) Gulasz z szynki Kasza jęczmienna Sałatka z ogórków, marchewki i cebulki kompot z czerwonej porzeczki owoc	Herbata z owoców leśnych Weka pszenna z masłem Pasta z kiełbasy /wyrób własny/ Ogórek zielony
31.07.2026 piątek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Pasta z sera kremowego i tuńczyka /wyrób własny/ Ogórek małosolny szczypiorek	Zupa fasolowa z makaronem (marchewka, pietruszka, seler , por) Ryż z polewą truskawkową Kompot z owoców leśnych owoc	Herbata z cytryna Chleb pszenno-żytni z masłem Szynka kniazia papryka

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.