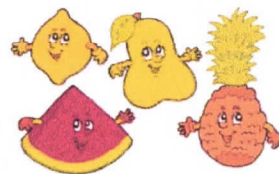


Jadłospis

tygodniowy



07.09.2026 Poniedziałek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Makrela w pomidorach Ogórek małosolny szczypiorek	Zupa ziemniaczana na kurczaku (marchew, pietruszka, seler, por) Makaron orkiszowy z suszonymi pomidorami, bazylią i serem żółtym Kompot z rabarbaru Owoc	Herbata owocowa Foccacia z pomidorkami koktajlowymi, rozmarynem, oliwkami i szynką /wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko)
08.09.2026 wtorek	Owsianka na mleku z borówką amerykańską Weka pszenna z masłem Serek almette ziołowy Papryka rzodkiewka	Zupa grysikowa (marchewka, pietruszka, seler, por) Filet z miruny panierowany Ziemniaki z koperkiem Sałata lodowa z sosem winegret Kompot wieloowocowy Owoc	Herbata truskawkowo- poziomkowa Serek biały z truskawkami /wyrób własny/ Chleb wielozziarnisty z masłem
09.09.2026 środa	Kakao z mlekiem Bułka kajzerka z masłem Pasta z kurczaka pieczonego /wyrób własny/ Ogórek zielony	Zupa porowa z ryżem (marchew, pietruszka, seler, por, śmietana) Łazanki z kapustą, pieczarkami I ciecierzycą Surówka z marchewki, jabłka i pora Kompot agrestowy Owoc	Herbata rumiankowa z pomarańczą Mufinki z borówką amerykańską /wyrób własny/ (mąka pszenna , mleko, jajka)
10.09.2026 czwartek	Mleko lub herbata z cytryną Chleb pszenno-żytni z masłem Pasta z jajek ze szczypiorkiem /wyrób własny/ pomidor	Zupa krem dyniowa z grzankami (marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana) Kaszotto z warzywami i kurczakiem z sosem koperkowym kompot z czerwonej porzeczki Owoc	Herbata malinowa Chleb wielozziarnisty z masłem Ser żółty Papryka mix
11.09.2026 piątek	Kawa zbożowa z mlekiem (jęczmień-żyto) Bułka kajzerka z masłem Paprykarz szczeciński /wyrób własny/ Ogórek małosolny	Zupa fasolowa z makaronem (marchewka, pietruszka, seler, por) Knedle ze śliwkami /wyrób własny/ (mąka pszenna , jajka, ziemniaki) Polane masłem i bułką tartą Kompot z owoców leśnych owoc	Herbata miętowa z ananasem Chleb pszenno-żytni z masłem Kiełbasa szynkowa 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.