

JADŁOSPIS

1.09.2026 – 4.09.2026

DATA	POSIŁKI	POTRAWY
01.09.2026 Wtorek	Śniadanie	Chleb zakopiański z masłem(mąka pszenna, mąka żytnia, masło z mleka), szynka, sałata zielona, ogórek, rzodkiewka, kawa (żyto) na mleku (dzieci samodzielnie komponują kanapki)
	Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z kaszą (soczewica czerwona, kasza jęczmienna, wywar warzywny, seler)
	Podwieczorek	Makaron z serem i cukrem(mąka pszenna, cukier, twaróg półtłusty z mleka, masło z mleka), kompot wieloowocowy, arbuz Sałatka owocowa(jabłko, banan, brzoskwinia), biszkopty (mąka pszenna, jajko, cukier), orzechy laskowe
02.09.2026 Środa	Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (mleko 2%, owies), chleb graham z masłem (mąka pszenna graham, masło z mleka), dżem owocowy, gruszka
	Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami(wywar mięsno-warzywny, jarzyna 7-składnikowa, śmietana 18% z mleka, ziemniaki)
	Podwieczorek	Gulasz drobiowy z kaszą gryczaną (filet z kurczaka, kasza gryczana, mąka pszenna, jogurt naturalny z mleka), kalafior gotowany na parze skropiony oliwą z oliwek, kompot wiśniowy Mus owocowy bez cukru, wafle ryżowe z masłem(masło z mleka), jabłko, nasiona slonecznika
03.09.2026 Czwartek	Śniadanie	Chleb Foremka z masłem (mąka pszenna, mąka żytnia, masło z mleka), twarożek malinowy(twaróg półtłusty z mleka, malina mrożona),kawa na mleku(kawa-proszek, żyto, jęczmień, mleko 2%), marchewka do schrupania
	Obiad	Zupa koperkowa z makaronem(koperek, wywar mięsno-warzywny, seler, śmietana 18% z mleka, mąka pszenna, jajka)
	Podwieczorek	Schab duszony w sosie jogurtowo-musztardowym z ziemniakami(schab, ziemniaki, musztarda, jogurt naturalny z mleka), Surówka z selera z rodzynkami(seler, marchew, majonez, rodzyнки) kompot wieloowocowy, mandarynka Koktajl truskawkowy z amarantusem ekspandowanym(truskawka mrożona, jogurt naturalny z mleka, len mielony), chrupki kukurydziane kręcone(grys kukurydziany, blonnik)
04.09.2026 Piątek	Śniadanie	Chleb słonecznikowe z masłem (mąka pszenna, slonecznik, masło z mleka), ser żółty(z mleka), pomidorki koktajlowe, ogórek słupek, mleko 2% , brzoskwinia
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem (wywar warzywny, seler, śmietana 18% , koncentrat pomidorowy Sznycelki rybne(ryba Miruna, jajko, bułka tarta, weka pszenna, mąka pszenna)ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, marchwi i cebuli, kompot owocowy
	Podwieczorek	Ciasto jogurtowe(mąka pszenna, jogurt naturalny z mleka, jajka, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana), herbata miętowa, arbuz, pestki dyni

CODZIENNIE O GODZ. 10.00 DODATKOWO PODAWANY JEST KOMPOT, A WODA MINERALNA NIEGAZOWANA BEZ OGRANICZEŃ.
Wykaz alergenów występujących w posiłkach zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

- | | |
|---|--|
| 1. GLUTEN | 8. ORZECZY |
| 2. SKORUPIAKI i produkty pochodne | 9. SELER i produkty pochodne |
| 3. JAJA i produkty pochodne | 10. GORCZYCA i produkty pochodne |
| 4. RYBY i produkty pochodne | 11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne |
| 5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne | 12. DWUTLENEK SIARKI |
| 6. SOJA i produkty pochodne | 13. ŁUBIN i produkty pochodne |
| 7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą) | 14. MIĘCZAKI i produkty pochodne |

Produkty zaznaczone pogrubioną czcionką mogą zawierać alergeny.

Z PRZYCZYN NIEZALEŻNYCH JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE

Wykaz poszczególnych potraw wraz z alergenami dostępny jest do wglądu u Intendenta.