

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 24.09.2025 r. do 03.10.2025r.

DZIEŃ		ŚNIADANIE 7.30 - 8.00 <i>*alergeny</i>	II ŚNIADANIE 10.30 - 11.00 <i>*alergeny</i>	OBIAD 13.30 - 14.00 <i>*alergeny</i>	PODWIECZOREK 16.30-17.00 <i>*alergeny</i>	KOLACJA 19.30 - 20.00 <i>*alergeny</i>
1	24 śr	<i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Serek topiony ze szczypiorkiem 50g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g , 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Budyń z owocami i granolą 250 g</i>	<i>Z: Krupnik z zieleniną 400 ml</i> <i>Fasolka po bretońsku 220 g Ziemniaki 400 g</i> <i>DW: Mięso gotowane z warzywami 220 g</i> <i>Ziemniaki z wody 400 g</i> <i>BM: Fasolka z warzywami i sosem pomidorowym 220 g Ziemniaki 400 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Hamburger razowy z pieczoną karkówką, warzywami i sosem 300 g</i>	<i>Mortadela 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka czerwona 100g</i>

2	25 CZW	<i>Makaron na mleku 400 ml</i> <i>Jajecznicza ze szczypiorkiem</i> <i>i cebulą z 2 jaj</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DC+DW+DT: jajko</i> <i>gotowane na miękko 2 szt</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Jabłko 1 szt (150g)</i>	<i>Leniwe kopytka z</i> <i>masłem i kruszonym</i> <i>twarogiem 300 g</i>	<i>Z: Kapuśniak z dodatkiem fasoli Jaś z</i> <i>zieleniną i śmietaną 400 ml 1*,7*,9* BM</i> <i>+ DW: Zupa ziemniaczana 400 ml z</i> <i>warzywami i zieleniną Pulpety gotowane z</i> <i>sosem warzywami i zieleniną 120g</i> <i>Surówka z kapusty czerwonej 150 g,</i> <i>Makaron świderki 120 g syrop owocowy</i> <i>250 ml BM: Placki ziemniaczane 300g</i> <i>1*,3*,7* Surówka z kapusty czerwonej 150</i> <i>g,</i>	<i>Hot-dog z pieczoną</i> <i>kielbasą,</i> <i>warzywami, sosem i</i> <i>prażoną cebulką</i> <i>200 g</i>	<i>Szprot w pomidorach z cebulką</i> <i>80g</i> <i>Majonez 20g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>D+DW+BM+DT: serek topiony</i> <i>kielbaska 100g 7*</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>
3	26 PT	<i>Budyń 400 ml</i> <i>Kielbasa kanapkowa 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>DBM+DT: pasztet sojowy 80g</i> <i>Salata 40g</i>	<i>Owsianka z</i> <i>owocami 250 g</i>	<i>Z: kapuśniak ze słodkiej kapusty z</i> <i>zieleniną 400 ml DW + BM: zupa ryżowa</i> <i>400ml Gulasz wieprzowy duszony z</i> <i>warzywami(mix papryki, cebula,</i> <i>marchew, seler, pietruszka) 120 ml Kasza</i> <i>jęczmienna 120g Ogórek kiszony 150g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml DBM: gulasz</i> <i>sojowy 120g z warzywami, kasza</i> <i>jęczmienna 120g, ogórek kiszony 150 g</i>	<i>Kanapka z pastą</i> <i>rybną, piklami i</i> <i>salatą 250 g</i>	<i>Ryż z musem jabłkowym 300g (200g</i> <i>jabłka)</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i>
4	27 sob	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Jajka w majonezie (20g) ze</i> <i>szczypiorkiem 2 szt</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i>	-	Catering	-	<i>Pasztet 65g</i> <i>1*,7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>1*</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>BM: krem czekoladowy 80g</i> <i>DT: szynka drobiowa 80g</i>

		<i>Jabłko 150g Herbata 250 ml</i>				<i>Ogórek zielony 100g</i>
5	28 ndz	<i>Kasza manna 400 ml Ser biały ze szczypiorkiem 100g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* Marchew 1 szt. (100g) Herbata 250 ml</i>	-	Catering	-	<i>Szynka drobiowa 80g 1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100 g</i>
6	29 pon	<i>Płatki owsiane 400 ml Kielbasa biała parzona 100g musztarda 20g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DC+DT+DW: .serek smakowy 120g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Kefir 150g</i>	<i>Babka z kaszy gryczanej z twarożkiem i warzywami</i>	<i>Z: Barszcz czerwony z zieleniną 400 ml Wątróbka drobiowa duszona z cebulą 200 g Ziemniaki z wody 400 g Ogórek kiszony 150 g Syrop owocowy 250 ml DW: Wątróbka gotowana z sosem białym, ziemniaki 400 g Ogórek kiszony 150 g BM: naleśniki z marmoladą 300 g</i>	<i>koktajl warzywnoowoco</i>	<i>Kielbasa piwna 80g, 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW+DC+DBM+DT: serek topiony kielbaska100g 7* Ogórek zielony 100g</i>

7	30 wt	<i>Kasza manna 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa 1 szt. - 100g</i> <i>ketchup 20 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>9DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>Jablko 150g</i> <i>BM: serek wiejski 150g 7*</i>	<i>Chia na mleko kokosowym z brzoskwinia 250 ml</i>	<i>Z: Jarzynowa z zieleńią 400 ml</i> <i>Spaghetti mięsne z makaronem duszone z warzywami 300 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: Spaghetti mięsno-warzywne gotowane z makaronem 300 g</i> <i>DBM: sos pomidorowy z cebulką warzywami i makaronem 300 g</i>	<i>Pizza domowa na grubym cieście 170g</i>	<i>Kielbasa kanapkowa 80g, 6*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: krem czekoladowy 80g 5*</i> <i>Marchew 100g</i>
8	01 śr	<i>Płatki kukurydziane 400 ml</i> <i>ser żółty salami 30g, 7*</i> <i>dżem 50 g,</i> <i>herbata 250 ml</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW: chleb pszenny 200g 1*</i>	<i>Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną 250g</i>	<i>Z: Zupa z fasoli zielonej z zieleńią ze śmietaną 400 ml</i> <i>Bigos 370 g</i> <i>Ziemniaki z wody 400 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: Mięso gotowane w sosie pomidorowym z warzywami 370 g</i> <i>Ziemniaki 400 g</i> <i>DBM: Bigos z warzywami 370 g</i> <i>Ziemniaki 400 g</i>	<i>Salatka ryżowa z jajkiem, piklami i tuńczykiem 300g</i>	<i>Kaszanka z cebulką 200g 1*, 7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW+DC+DT: parówka 1 szt – 100g</i> <i>BM: Dżem 80g</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>
9		<i>Budyń 400 ml</i> <i>Krem czekoladowy 80g</i>				<i>Mortadela 80g 6*, 10*</i>

	02 CZW	<i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DC+DW+DT: ser biały chudy100g 7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>Jabłko 1 szt. 150g</i>	<i>Ciasto marchewkowe 100 g</i>	<i>Z: Krupnik 400 ml Palki drobiowe duszone 2 szt Marchew z groszkiem 150 g Ziemniaki 400 g Syrop 250 ml BM: Gulasz warzywny 200 g Ziemniaki Marchew z groszkiem 150 g</i>	<i>Pajda chleba wiejskiego z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym 200 g</i>	<i>Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, kanapkowa25 g, Herbata 250 ml DBM: jako gotowane 2 szt 100 g 3*</i> <i>Salata 40g</i>
10	03 pt	<i>Płatki owsiane 400 ml Dżem 80 g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1*</i> <i>DC: kielbasa szynkowa 80g 6*,1 jogurt 150g Herbata 250 ml</i>	<i>Orientalny ryż smażony z warzywami i kurczakiem 300 g</i>	<i>Z: Wiejska 400 ml z zacierką Pulpet w sosie i warzywach Makaron świderki 120 g Ogórki kiszone 150 g Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Ciasto kruche ze śliwkami i bezą 100 g</i>	<i>Pasta jajeczna z majonezem ze szczypiorkiem 120 g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1*</i> <i>Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Papryka 100g</i>

LEGENDA ALERGENÓW:

1. Gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, także produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą)
8. Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan orzechy brazylijskie, pistacje/ orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Przyprawy używane w ww posiłkach:

pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść lauowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowana, cukier wanilinowy, majeranek, czosnek granulowany, papryka ostra, curry, cząber, pietruszka suszona nać, mieszanka warzywna, przyprawa w płynie, cukier, lubczyk, ocet.