

JADŁOSPIS I DEKADA

Od 14.10.2025r. Do 23.10.2025r.

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	14 wt	<i>Płatki kukurydziane 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa 100g 1 szt</i> <i>ketchup 20g</i> <i>chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>kanapkowa 25g</i> <i>DBM: serek wiejski 150g</i> <i>7*</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>	<i>Ryż z jabłkami 300g</i>	<i>Z: Skandynawska 400 ml</i> <i>Makaron z sosem białym ze śmietaną 345 g</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW+DL+BM zupa ziemniaczana z koperkiem 400 ml</i>	<i>Tortilla z kurczakiem i warzywami 200g</i>	<i>Szynka Tyrol.80g</i> <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100g</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: dżem 80g</i> <i>Papryka 100g</i>

2	15 śr	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Kielbasa zwyczajna 100g</i> <i>musztarda 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>DBM +DT: dżem 80g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>Ogórek zielony 100g</i>	<i>Mleczny koktajl</i> <i>truskawkowy 250 ml</i>	<i>Z: pieczarkowa z zieleniną 400 ml</i> <i>Leczo z</i> <i>warzywami (cebula, papryka czerwona,</i> <i>żółta, zielona z zieleniną) 120g</i> <i>Ryż 100g</i> <i>DW+BM: Zupa jarzynowa 400 ml</i> <i>DW:</i> <i>leczo z warzywami 120g + ryż 100 g</i> <i>BM:</i> <i>Kluski śląskie 150g</i> <i>1* Ogórek kiszony</i> <i>100 g, Syrop owocowy 250 ml</i>	<i>Salatka</i> <i>makaronowa z</i> <i>piklami i wędzonym</i> <i>kurczakiem</i> <i>Bulka</i> <i>300 g</i>	<i>Kielbasa piwna 80g</i> <i>7*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>BM: pasztet sojowy 56g</i>
3	16 czw	<i>Makaron na mleku 400 ml</i> <i>Jajecznicą z 2 jaj (100g) ze</i> <i>szcypiorkiem</i> <i>DC+DW: jajko gotowane</i> <i>(100g) 2 szt</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>Kanapkowa 25 g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW: chleb pszenny</i> <i>Jalbk 150 g</i>	<i>Ciasto bananowe 100</i> <i>g</i>	<i>Z: Barszcz ukraiński (fasola jaś, burak</i> <i>ćwikłowy, kapusta biała) 400ml</i> <i>1*, 7*, 9*</i> <i>BM +DW: Barszcz czerwony ml</i> <i>Łazanki</i> <i>(kapusta Kiszona, cebula, kielbasa</i> <i>zwyczajna, makaron) DW + DBM:</i> <i>Makaron z serem białym i śmietaną 270g</i> <i>1*7*3* syrop owocowy 250 ml,</i>	<i>Kanapka z</i> <i>wiejskiego chleba z</i> <i>jajkiem, tuńczykiem</i> <i>i warzywami 100 g</i>	<i>Pasztet drobiowy 65g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DBM: serek smakowy 120 g</i> <i>Ogórek kiszony 100 g</i>
4	17 pt	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Ser żółty salami 30g</i> <i>Dżem 50 g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Chleb żytni 100g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>DW: Chleb pszenny</i>	<i>Zapiekanka XXL z</i> <i>wędliną, serem i</i> <i>warzywami 180 g</i>	<i>Rosół z makaronem i zieleniną 400 ml</i> <i>Pierś z kurczaka w sosie jogurtowo-</i> <i>musztardowym z koperkiem</i> <i>Ziemniaki z wody 400</i> <i>Surówka z kapusty</i> <i>pekińskiej z warzywami (marchew,</i> <i>kukurydza, groszek, zielenina) 150g</i> <i>Syrop</i>	<i>Koktajl</i> <i>witaminowy, zielony</i> <i>250 ml</i>	<i>Śledź w pomidorach z cebulką i</i> <i>majonezem 100 g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150g</i> <i>Chleb żytni 100g</i> <i>Kanapkowa 25g</i> <i>Herbata 250 ml</i>

		Jogurt 150g Herbata 250 ml		owocowy 250 ml DBM: kotlety sojowe 5 szt. (100g)		BM+DW+DC+DT: Paprykarz warzywny 56 g Ogórek zielony 100 g
5	18 sob	Kakao 250 ml Krem czekoladowy 80g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25g Herbata 250ml DC+DW+DT: szynkowa 80 g DW: chleb pszenny 200 g Jabłko 150g	-	Catering	-	Parówka 100 g Ketchup 20g Chleb pszenno-żytni 150g Chleb żytni 100g Kanapkowa 25g Herbata 250g DBM: serek kielbaska 100g Salata 40 g
6	19 ndz	Konserw mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DC+DBM+DW+DT: serek smakowy 120g 7* Pomidor 100g lub papryka 100g Herbata 250 ml	-	Catering	-	Kielbasa zwyczajna 100g, Musztarda 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM+DT: dżem 80g Mleko 250 ml

7	20 pon	Kakao 250 ml Dżem 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, DW: chleb pszenny 200g 1* DC: pasztet drobiowy 65g Jabłko 150g Herbata 250 ml	Kasza manna z owocami 300 g	Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Kotlet mielony z papryką i cebulą 130g Ziemniaki, buraki z cebulką i olejem 150g DW: Pulpety w sosie pomidorowym 130 g BM: gulasz warzywny 130 g	Bulka razowa z szarpaną wieprzowiną i warzywami 230 g	Salatka owocowa (ryż banan, jabłko, owoce tropikalne z syropem i jogurtem) 280g Chleb pszenno-żytni 150g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml
8	21 wt	Makaron na mleku 400 ml Twarożek na słodko ze śmietaną 100g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* Jogurt 150g	Makaron w sosie serowym 350 g	Z: Pomidorowa z ryżem 400 ml Pieczeń rzymska duszona w sosie pieczeniowym z zieleniną 120 g kasza jęczmienna 120g Fasolka szparagowa z bułką tartą 150 g DW: Pulpety w sosie pieczeniowym 120 g DBM: uszka z kapustą i grzybami 150g Syrop owocowy 250 ml	Deser jogurtowy z bananami, toffi i granolą 250 g	Ser salami 60g 7* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 m DT: szynka tyrolska 80g Marchew 100 g

9	22 Śr	<i>Platki owsiane 400 ml</i> <i>Kielbasa zwyczajna</i> <i>gotowana 100g</i> <i>Musztarda 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>BM+DT: serek wiejski 150g</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Ogórek kiszony 100g</i>	<i>Szakszuka z jajkiem</i> <i>Pieczywo 350 g</i>	<i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Kotlet</i> <i>schabowy 120 g Ziemniaki z wody 400 ml</i> <i>Mizeria z ogórków ze śmietaną i</i> <i>koperkiem 150 g Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: schab gotowany 120 g w sosie,</i> <i>ziemniaki 400 g, mizeria 150 g DBM:</i> <i>kotlety sojowe 5 szt 100 g</i>	<i>Drożdżówka z</i> <i>serem i śliwką 120 g</i>	<i>Szynka tyrolska 80g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>DBM: serek kielbaska 100g</i> <i>7*</i> <i>Salata 40g</i> <i>Herbata 250 ml</i>
10	23 CZW	<i>Budyń 400 ml</i> <i>Parówka drobiowa</i> <i>gotowana 100g</i> <i>Ketchup 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>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>DBM: serek smakowy 120g</i> <i>Jabłko 150g</i>	<i>Buritto z warzywami</i> <i>i mięsem + krążki</i> <i>cebulowe 330g</i>	<i>Z: ogórkowa z zieleniną i ziemniakami</i> <i>400g Potrawka z kurczaka z</i> <i>warzywami(mix warzyw, kukurydza,</i> <i>cebula) 250g Ryż 100g Syrop owocowy</i> <i>250 ml BM: ryż z musem jabłkowym 300g</i>	<i>Jablecznik 100 g</i>	<i>Kielbasa szynkowa 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>DBM+DT: serek</i> <i>homogenizowany 125g ogórek</i> <i>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.