

JADŁOSPIS III DEKADA

Od 04.10.2025r. Do 13.10.2025r.

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	04 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem 100 g,</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>DW chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Jabłko 1 szt.</i> <i>Herbata 250 ml</i>	-	Catering	-	<i>Salatka warzywna z majonezem, kukurydzą i groszkiem 375g,</i> <i>3*,9*</i> <i>Chleb pszenno-żytni 200g,</i> <i>Chleb żytni 100 g</i> <i>1*</i> <i>Kanapkowa 25 g,</i> <i>Herbata 250 ml</i>

2	05 ndz	Parówka 1 szt, 100 G ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g <i>1*</i> kanapkowa 25 g, DBM: serek wiejski 150g <i>7*</i> Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g <i>1*</i> Sałata 40g	-	Catering	-	Szynka drobna 80 g, <i>1*,3*,5*,6*,7*,9*,10*,11*</i> Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, <i>1*</i> Kanapkowa 25g, Herbata 250 ml BM. serek smakowy-120g <i>7*</i> Pomidor 100g Mleko 250 ml
3	06 pon	Kasza manna 400 Kielbasa zwyczajna 1 szt- 100g kanapkowa 25 g, musztarda 20 g Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, <i>1*</i> herbata 250 ml BM+DT: ser topiony 100 g DW: chleb pszenny 200g <i>1*</i> Ogórek 100g	Jogurtowy ze szczypiorkiem i czosnkiem	Z: barszcz biały 400 ml <i>1*,7*,9*</i> Śledź w śmietanie z cebulą dodatkiem jogurtu 200 g, <i>7*</i> ziemniaki. z wody 400 g, syrop owocowy 250 ml DW+BM+DT: serek wiejski 150g, ziemniaki z wody 400 ml <i>7*</i>	Bulka z szynką, serem i warzywami	Boczek faszerowany 100g kanapkowa 25 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, <i>1*</i> Herbata 250 ml DC+DBM+DW+DT: ser topiony 100g <i>7*</i> Sałata 40g
4	07 wt	Krem czekoladowy 80g kanapkowa 25 g, Chleb pszenno-żytni 150 g <i>1*</i> Chleb żytni 100 g	Dal z soczewicy, chlebek naan 350 g	Z: Jarzynowa z zieleciną 400 ml Spaghetti mięsne z makaronem duszone z warzywami 300 g <i>1*, 3*, 7*</i> Syrop owocowy 250 ml	Niemiecka kanapka z mortadellą, serem,	Salatka jajeczna ze szczypiorkiem majonezem 2 szt. 120 g, <i>3*,7*</i> kanapkowa 25 g,

		Herbata 250 ml DW+DT: ser biały 100g 7* DC+DW: chleb pszenny 200 g Jabłko 1 szt		DW: Spaghetti mięsno-warzywne gotowane z makaronem 300 g 1*, 3*, 7*, 9* DBM: Sos pomidorowy z cebulką, warzywami i makaronem 300 g 1*	ogórkiem kiszonym i musztardą 200g	Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Herbata 250 ml Pomidor 100g
5	08 śr	Budyń 400 ml Ser biały ze szczypiorkiem 100g 7* Chleb pszenno-żytni 150g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1*	Naleśnik zapiekany po meksykańsku 370 g	Z: Grochówka z kielbasą i cebulą 400 ml DW: Zupa wiejska kielbasa duszona z cebulą 120 g Ziemniaki z wody 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g Syrop owocowy 250 ml DW: kielbasa gotowana 100 g Ziemniaki 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g DBM: kotlet sojowy 5 szt 100 g Ziemniaki 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g	Budyń czekoladowy 250g	dżem 50 g, ser żółty 30g 7* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml kefir 150g
6	09 czw	Makaron na mleku 400 ml Paszтет drobiowy 65g 1*,6*9*10* Chleb pszenno-żytni 150 g Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DT: serek kielbaska 100g 7* Ogórek kiszony 100g	Galaretka drobiowo - warzywna 250 g	Z: Zupa owocowa z makaronem 400 ml Pulpety gotowane z sosem pieczeniowym i warzywami 120 g Kasza jęczmienna 120 g Surówka z buraków z cebulą i olejem 150 g Syrop owocowy 250 ml CM: kluski śląskie 150 g Buraki z cebulą 150 g BM+DW: Zupa wiejska z zieleniną 400 ml	Pudding czekoladowy 200 g	Kielbasa kanapkowa 80g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: paszтет sojowy 80g 6* Liść sałaty 40g

7	10 pt	<i>Płatki owsiane 400 ml</i> <i>Jajecznicza ze szczypiorkiem</i> <i>z 2 jaj 100 g,</i> <i>3*</i> <i>DC+DW: jajko gotowane</i> <i>2szt 3*</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>DW: chleb pszenny 150g</i> <i>1*</i>	<i>Salatka tabule</i> <i>250 g</i>	<i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Gulasz</i> <i>wieprzowy duszony z warzywami(mix</i> <i>papryki, cebula, marchew, seler,</i> <i>pietruszką) 120 ml Kasza jęczmienna</i> <i>120g Ogórek kiszony 150g Syrop</i> <i>owocowy 250 ml DBM: gulasz sojowy</i> <i>150g</i>	<i>Pita z pastą mięsną,</i> <i>salatą i piklami</i> <i>300 g</i>	<i>Paprykarz szczeciński 85g,</i> <i>9*</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>DC+W+T: jajko gotowane na</i> <i>miętko 2 szt. 3*</i> <i>Salata 40g</i>
8	11 sob	<i>Kakao 250 ml</i> <i>Marmolada 80 g,</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>Jablko 1 szt. 150g</i> <i>DC: pasztet drobiowy 65g</i>	-	Catering	-	<i>Baleron 80g,</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>DC+DW+DBM+ DT: dżem 80g</i> <i>Marchew 100g</i>
9	12 ndz	<i>Kielbasa piwna 80g</i>				<i>Serek topiony 50g</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g,</i>

		Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g kanapkowa 25 g, DW+DC+BM+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt 100 g DW: chleb pszenny 200g 1* Herbata 250 ml	-		-	Chleb żytni 100 g, 1* kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Ogórek kiszony 100g Mleko 250 ml
10	13 pon	Kakao 250 ml Kielbasa biała gotowana 1 szt.- 100g Musztarda 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, herbata 250 ml DW: :chleb pszenny 200g 1* BM+DW+DC: ser biały 100g 7* Jabłko 150g	Makaron zapiekany z kurczakiem, szpinakiem i cukinią	Z: Fasolowa z kielbasą i cebulą 400 ml 1*,7*,9 DW + BM; zupa ziemniaczana 400 ml Makaron z pieczarkami, parówką i warzywami (marchew, seler, pietruszka, natka, cebula) 345g DW: makaron z sosem i parówką 345g BM: makaron z sosem i pieczarkami 345g syrop owocowy 250 ml	Koktajl kakaowo – bananowy	Ser salami 60 g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml Marchew 100g

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 laurowy, 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, lubezyk, ocet.