

JADŁOSPIS III DEKADA

Od 03.11.2025r. Do 12.11.2025r.

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	03 pn	<i>Płatki owsiane na mleku</i> 400 ml <i>*1*7</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem</i> 100 g, <i>*7</i> <i>Chleb pszenno-żytni</i> 150 g, <i>Chleb żytni</i> 100 g, <i>1*</i> <i>Kanapkowa</i> 25 g, <i>*6*10</i> <i>DW chleb pszenny</i> 200g <i>1*</i> <i>Jabłko</i> 1 szt. <i>Herbata</i> 250 ml	<i>Kopytka gnocchi z</i> <i>pesto, szpinakiem i</i> <i>gorgonzolą</i> 300 g <i>*1*3*7</i>	<i>Z: Krupnik</i> 400 ml <i>Pałki drobiowe duszone</i> 2 szt <i>Marchew z groszkiem</i> 150 g <i>Ziemniaki</i> 400 g <i>Syrop</i> 250 ml <i>BM: Gulasz warzywny</i> 200 g <i>Ziemniaki Marchew z groszkiem</i> 150 g <i>*1</i>	<i>Kanapka z chleba</i> <i>tostowego z jajkiem</i> <i>sadzonym i</i> <i>beconem</i> 180 g <i>*1*3</i>	<i>Salatka warzywna z</i> <i>majonezem, kukurydzą i</i> <i>groszkiem</i> 375g, <i>3*,9*</i> <i>Chleb pszenno-żytni</i> 200g, <i>Chleb żytni</i> 100 g <i>1*</i> <i>Kanapkowa</i> 25 g, <i>*6*10</i> <i>Herbata</i> 250 ml

2	04 wt	Budyń 400 ml *7 Parówka 1 szt, 100 G *1*6*10 ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g 1* kanapkowa 25 g, *6*10 DBM: serek wiejski 150g 7* Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* Salata 40g	Jogurt z granolą, ananasem, mango i kiwi 200g *7*8	Zupa Wiejska 400 ml z zacierką *1*7 Pulpet w sosie i warzywach *1 Makaron świderki 120 g *1*3 Ogórki kiszane 150 g Syrop owocowy 250 ml	Salatka z pieczonym kurczakiem, warzywami i fetą Bagietka czosnkowa 210g *7	Szynka drobiowa 80 g, 1*,5*,6*,10*, Chleb pszenno-żytni 150 g,*1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25g, *6*10 Herbata 250 ml BM. serek smakowy-120g 7* Pomidor 100g
3	05 śr	Kasza manna na mleku 400ml *1*7 Kiełbasa zwyczajna 1 szt- 100g kanapkowa 25 g, *6*10 musztarda 20 g *10 Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1*herbata 250 ml	Salatka brokułowa z pomidorem, sos jogurtowy ze szczypiorkiem i czosnkiem 300g *7	Zupa barszcz biały 400 ml 1*,7*,9* Śledź w śmietanie z cebulą dodatkiem jogurtu 200 g, *4 7* ziemniaki. z wody 400 g, syrop owocowy 250 ml DW+BM+DT: serek wiejski 150g, ziemniaki z wody 400 ml 7*	Bułka z szynką, serem i warzywami 200g *7	Boczek faszerowany 100g kanapkowa 25 g, *6*10 Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* Herbata 250 ml DC+DBM+DW+DT: ser topiony 100g 7* Salata 40g

		<i>BM+DT: ser topiony 100 g</i> <i>*7</i> <i>DW: chleb pszenny 200g</i> <i>1*</i> <i>Ogórek 100g</i>				
4	06 czw	<i>Ryż na mleku 400 ml *7</i> <i>Krem czekoladowy 80g</i> <i>*8</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>*6*10</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g</i> <i>1*</i> <i>Chleb żytni 100 g *1</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>DW+DT: ser biały 100g</i> <i>7*</i> <i>DC+DW: chleb pszenny</i> <i>200 g *1</i> <i>Jabłko 1 szt</i>	<i>Dal z soczewicy,</i> <i>chlebek naan 350g</i> <i>*1*3*7</i>	<i>Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml</i> <i>Spaghetti mięsne z makaronem</i> <i>duszone z warzywami 300 g</i> <i>1*, 3*, 7*</i> <i>Syrop owocowy 250 ml</i> <i>DW: Spaghetti mięsno-warzywne</i> <i>gotowane z makaronem 300 g</i> <i>1*, 3*, 7*, 9*</i> <i>DBM: Sos pomidorowy z cebulką,</i> <i>warzywami i makaronem 300 g</i> <i>1*</i>	<i>Niemiecka kanapka</i> <i>z mortadellą, serem,</i> <i>ogórkiem kiszonym i</i> <i>musztardą 200g</i> <i>*1*10</i>	<i>Salatka jajeczna ze</i> <i>szczypiorkiem majonezem 2</i> <i>szt. 120 g,</i> <i>3*, 7*</i> <i>kanapkowa 25 g,</i> <i>*6*10</i> <i>Chleb pszenno-żytni 150 g, *1</i> <i>Chleb żytni 100 g,</i> <i>1*</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>Pomidor 100g</i>
5	07 pt	<i>Budyń 400 ml *7</i> <i>Ser biały ze szczypiorkiem</i> <i>100g 7*</i>	<i>Naleśnik zapiekany</i> <i>po meksykańsku</i>	<i>Z: Grochówka z kielbasą i cebulą 400 ml</i>		<i>dżem 50 g,</i> <i>ser żółty 30g</i> <i>7*</i>

		Chleb pszenno-żytni 150g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1*	370 g *1*3*7	DW: Zupa wiejska kielbasa duszona z cebulą 120 g Ziemniaki z wody 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g *9 Syrop owocowy 250 ml DW: kielbasa gotowana 100 g *1*6*10 Ziemniaki 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g *9 DBM: kotlet sojowy 5 szt 100 g Ziemniaki 400 g Surówka z marchewki, selera i jabłka 150 g *9	Budyń czekoladowy 250g	Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml kefir 150g *7
6	08 sob	Kakao 250 ml Paszтет drobiowy 65g 1*,6*9*10* Chleb pszenno-żytni 150 g *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DT: serek kielbaska 100g 7* Ogórek kiszony 100g	-	Catering Zupa orientalna 330ml *1*5*7 Kotlet mięsno-warzywny 300g ziemniaki puree 400g Sałatka tzatziki 200g *1*3	Chałka drożdżowa 500g *3*7	Kielbasa kanapkowa 80g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DBM: paszтет sojowy 80g 6* Liść sałaty 40g

7	9 ndz	Jajecznicza ze szczypiorkiem z 2 jaj 100 g, 3* DC+DW: jajko gotowane 2szt 3* Chleb pszenno-żytni 150 g *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 150g 1*	-	Catering Rosół z makaronem 400ml Kotlet schabowy w gyrosowej panierce 300g Ziemniaki 400g Salatka z pomidorów, cebuli, jogurcie greckim 200g *1*2*3*7	-	Ciasto z wiśnią i budyniem 300g *1*3	Paprykarz szczeciński 85g, 9* Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DC+W+T: jajko gotowane na międko 2 szt. 3* Salata 40g Mleko 250 ml *7
8	10 pon	Płatki kukurydziane 400 ml Marmolada 80 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g Kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt. 150g DC: pasztet drobiowy 65g	Tortellini z pieczarkami, szpinakiem i szynką 300 g *1*3	Zupa owocowa z makaronem 400 ml *1*3 Pulpety gotowane z sosem pieczeniowym i warzywami 120 g*1 Ziemniaki 120 g Surówka z buraków z cebulą i olejem 150 g Syrop owocowy 250 ml CM: kluski śląskie 150 g *1 Buraki z cebulą 150 g BM+DW: Zupa wiejska z zieleniną 400 ml	Ciasto czekoladowe 100 g	Baleron 80g, *6*10 Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DC+DW+DBM+ DT: dżem 80g Marchew 100g	

9	11 wt	Ryż na mleku 400 ml *7 Kiełbasa piwna 80g *1*6*10 Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g *1 kanapkowa 25 g, *6*10 DW+DC+BM+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt 100 g *3 DW: chleb pszenny 200g 1* Herbata 250 ml	Tagiatelle z sosem truskawkowym 350g *1*3*7	Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Gulasz wieprzowy duszony z warzywami(mix papryki, cebula, marchew, seler, pietruszka) 120 ml *1,*9 Ziemniaki 120g Ogórek kiszony 150g Syrop owocowy 250 ml DBM: gulasz sojowy 150g *1*6	Ryba po grecku z warzywami Pieczywo 170g *1*3*9	Serek topiony 50g *1 Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g, 1* kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml Ogórek kiszony 100g
10	12 śr	Płatki owsiane na mleku 400 ml *1*7 Kiełbasa biała gotowana 1 szt.- 100g Musztarda 20 g, *10 Chleb pszenno-żytni 150 g *1 Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml DW: :chleb pszenny 200g 1* BM+DW+DC: ser biały 100g 7* Jabłko 150g	Makaron zapiekany z kurczakiem, szpinakiem i cukinią 350 g *1*3*7	Zupa Fasolowa z kiełbasą 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 *1*3*9 DW: makaron z sosem i parówką 345g *1*3*6*10 BM: makaron z sosem i pieczarkami *1*3 345g syrop owocowy 250 ml	Koktajl kakaowo – bananowy 250ml *7*5	Ser salami 60 g, 6* Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, 1* Kanapkowa 25 g, *7*10 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 Ochodne
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.