

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 23.11.2025 r. do 02.12.2025r.

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	23 ndz	Serek topiony ze szczypiorkiem 50g *7 Chleb pszenno-żytni 150 g 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 DW: chleb pszenny 200g 1* Sałata 40g Herbata 250 ml	-	Catering Rosół z makaronem 400ml *1*3*7 Grillowana pierś z kurczaka 200g Ryż z warzywami 400g Sałatka ze świeżych warzyw 200g *1*3	Pączki z marmoladą 2 szt. *7	Mortadela 80g *6*10 Chleb pszenno-żytni 150g *1 Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100g Mleko 250 ml *7

2	24 pon	Kasza manna 400 ml *7 Jajecznica ze szczypiorkiem i cebulą z 2 jaj *3 Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DC+DW+DT: jajko gotowane na miękko 2 szt *3 DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt (150g)	Leniwe kopytka z masłem i kruszonym twarogiem 300 g	Z: Krupnik z zieleniną 400 ml Fasolka po bretońsku 220 g Ziemniaki 400 g DW: Mięso gotowane z warzywami 220 g Ziemniaki z wody 400 g BM: Fasolka z warzywami i sosem pomidorowym 220 g Ziemniaki 400 g Syrop owocowy 250 ml	Hot-dog z pieczoną kielbasą, warzywami, sosem i prażoną cebulką 200 g	Szprot w pomidorach z cebulką 80g Majonez 20g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml D+DW+BM+DT: serek topiony kielbaska 100g 7* Ogórek kiszony 100g
3	25 wt	Płatki kukurydziane 400 ml *7 Kielbasa kanapkowa 80g Chleb pszenno-żytni 150 g, Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g 1* DBM+DT: pasztet sojowy 80g *6 Salata 40g	Owsianka z owocami 250 g	Z: ogórkowa z zieleniną i ziemniakami 400 g *7 Potrawka z kurczaka z warzywami (mix warzyw, kukurydza, cebula) 250g *1*7 Ryż 100g Syrop owocowy 250 ml BM: ryż z musem jabłkowym 300g	Kanapka z pastą rybną, piklami i sałatą 250 g	Ryż z musem jabłkowym 300g (200g jabłka) Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml

4	26 śr	Budyń 400 ml *1*7 Jajka w majonezie (20g) ze szczypiorkiem 2 szt Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g,*1 Kanapkowa 25 g, *6*10 DW: chleb pszenny 200g *1 Jabłko 150g Herbata 250 ml	Papryka faszerowana mięsem drobiowym, ryżem i warzywami zapekana z serem, pieczywo 250 g *3 *7	Z: Kapuśniak z dodatkiem fasoli Jaś z zieleniną i śmietaną 400 ml *1,*7,*9* BM + DW: Zupa ziemniaczana 400 ml z warzywami i zieleniną Pulpety gotowane z sosem warzywami i zieleniną 120g *1*3 Surówka z kapusty czerwonej 150 g, Ziemniaki 400 g syrop owocowy 250 ml BM: Placki ziemniaczane 300g *1,*3,*7* Surówka z kapusty czerwonej 150 g,	Kisiel z owocami 250 g	Pasztet 65g *1,*7* Chleb pszenno-żytni 150 g,*1 Chleb żytni 100 g *1 kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml BM: krem czekoladowy 80g *8 DT: szynka drobiowa 80g Ogórek zielony 100g
5	27 czw	Kasza manna 400 ml *7*1 Ser biały ze szczypiorkiem 100g,*7 Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g,*1 Kanapkowa 25 g, *6*10 DW: chleb pszenny 200g *1 Marchew 1 szt. (100g) Herbata 250 ml	Bułki na parze z sosem truskawkowym 230g *1	Z: Barszcz czerwony z zieleniną 400 ml Wątróbka drobiowa duszona z cebula 200 g *1 Ziemniaki z wody 400 g Ogórek kiszony 150 g Syrop owocowy 250 ml DW: Wątróbka gotowana z sosem białym,*1 ziemniaki 400 g Ogórek kiszony 150 g BM: naleśniki z marmoladą 300 g *1*3*7	Tortilla z szynką, serem i warzywami 250g *1*7	Szynka drobiowa 80g *1,*3,*5,*6,*7,*9,*10*, Chleb pszenno-żytni 150 g, *1 Chleb żytni 100 g,*1 Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100 g

6	28 pt	Płatki owsiane na mleku 400 ml *1*7 Kiełbasa biała parzona 100g musztarda 20g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g,*1 kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DBM+DC+DT+DW: .serek smakowy 120g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Kefir 150g *7	Babka z kaszy gryczanej z twarożkiem i warzywami 320g *3*7	Z: szczawiowa z jajkiem 400 ml DW + BM: zupa ryżowa 400ml Gulasz wieprzowy duszony z warzywami(mix papryki, cebula, marchew, seler, pietruszka) 120 ml Kasza jęczmienna 120g *1 Ogórek kiszony 150g Syrop owocowy 250 ml DBM: gulasz sojowy 120g z warzywami, *6 kasza jęczmienna 120g,*1 ogórek kiszony 150 g	koktajl warzywno- owocowy 250ml	Kiełbasa piwna 80g, 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 *1 Chleb żytni 100 g,*1 kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DW+DC+DBM+DT: serek topiony kiełbaska 100g 7* Ogórek zielony 100g
---	----------	---	---	---	--	--

7	29 sob	Kakao *7 Parówka drobiowa 1 szt. - 100g *1*6*10 ketchup 20 g, Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200g *1 Jabłko 150g BM: serek wiejski 150g *7	-	Catering Zupa krem pieczarkowo-marchewkowy 330 ml *7 Karkówka pieczona w warzywach 900g (karkówka, ziemniaki, cebula, marchew, pieczarki, kapusta, koper) *7	Ciasto jagodowe 200g *7*8	Kiełbasa kanapkowa 80g, 6**10 Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DBM: krem czekoladowy 80g 5* Marchew 100g
8	30 ndz	ser żółty salami 30g, 7* dżem 50 g, herbata 250 ml Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 DW: chleb pszenny 200g 1*	-	Catering Rosół z makaronem 400ml *1*3*7 Gyros z kurczaka 200g Ryż 400g *1*7 Z: Zupa z fasoli zielonej z zieleciną ze śmietaną 400 ml *7	Ciasto z jabłkami 200g *1*3*7	Kaszanka z cebulką 200g 1*,7* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml DW+DC+DT: parówka 1 szt 100g *1*6*10 BM: Dżem 80g

						Ogórek kiszony 100g Mleko 250 ml
9	01 pon	Budyń 400 ml *7 Krem czekoladowy 80g *8 Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 herbata 250 ml DC+DW+DT: ser biały chudy 100g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Jabłko 1 szt. 150g	Ciasto marchewkowe 100 g	Z: Zupa z fasoli zielonej z zieleniną ze śmietaną 400 ml Bigos 370 g Ziemniaki z wody 400 g Syrop owocowy 250 ml DW: Mięso gotowane w sosie pomidorowym z warzywami 370 g Ziemniaki 400 g DBM: Bigos z warzywami 370 g Ziemniaki 400 g	Pajda chleba wiejskiego z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym 200 g	Mortadela 80g 6*,10* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, kanapkowa 25 g, Herbata 250 ml DBM: jako gotowane 2 szt 100 g 3* Salata 40g
10	02 wt	Płatki kukurydziane *7 Dżem 80 g Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 Kanapkowa 25 g, *6*10 DW: chleb pszenny 200g 1* DC: kielbasa szynkowa 80g 6*,1	Orientalny ryż smażony z warzywami i kurczakiem 300 g	Z: Jarzynowa z zieleniną 400 ml Spaghetti mięsne z makaronem duszone z warzywami 300 g *1 Syrop owocowy 250 ml DW: Makaron Spaghetti mięsno-warzywne gotowane 300 g *1 DBM: sos pomidorowy z cebulką warzywami i makaronem 300 g *1	Ciasto kruche ze śliwkami i bezą 100 g	Pasta jajeczna z majonezem ze szczypiorkiem 120 g *3 Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1 kanapkowa 25 g, *6*10 Herbata 250 ml Papryka 100g Mleko 250 ml *7

		jogurt 150g *7 Herbata 250 ml				
--	--	----------------------------------	--	--	--	--

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, lubczyk, ocet.