

JADŁOSPIS II DEKADA

Od 23.12.2025 r. do 01.01.2026r.

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 wt	Płatki owsiane na mleku 400 ml <i>*7</i> Serek topiony ze szczypiorkiem 50g <i>*7</i> Chleb pszenno-żytni 150 g <i>1*</i> Chleb żytni 100 g, <i>*1</i> Kanapkowa 25 g, <i>*6*10</i> DW: chleb pszenny 200g <i>1*</i> Salata 40g Herbata 250 ml	Budyń z owocami i granolą 250 g	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 <i>*1</i> Ogórek kiszony 150g Syrop owocowy 250 ml DBM: gulasz sojowy 120g z warzywami, <i>*6</i> kasza jęczmienna 120g, <i>*1</i> ogórek kiszony 150 g	Hamburger razowy z pieczoną karkówką, warzywami i sosem 300 g	Mortadela 80g <i>*6*10</i> Chleb pszenno-żytni 150g <i>*1</i> Chleb żytni 100 g, <i>*1</i> Kanapkowa 25 g, <i>*6*10</i> Herbata 250 ml DBM: dżem 80g Papryka czerwona 100g

2	24 śr	<i>Płatki kukurydziane na mleku 400 ml</i> <i>Serek topiony 100 g</i> <i>Chleb zwykły 200 g</i> <i>Herbata 250 ml</i> <i>Kanapkowa 25 g</i> <i>Cukier 22 g</i> <i>DW: chleb pszenny 200 g</i>	-	Śledź w oleju z warzywami (papryka, cebula, ogórek) Ziemniaki.	-	<i>Barszcz czerwony 300g, pierogi z kapustą i grzybami 100g, kroket z kapustą i pieczarkami 200g, karp smażony 200g, masło 25g, chleb zwykły 200g, sałatka warzywna 190g, DW: chleb pszenny 200g, Herbata 250 ml</i>
3	25 czw	<i>Kiełbasa biała 100g, Szynka gotowana 60g, Ketchup 10g, Chleb zwykły 200g, Masło 25g, Herbata 250 ml DW: chleb pszenny 200 g, DC: chleb razowy 200g, DBM: krem czekoladowy 80g jabłko 1 szt.</i>	-	Smażone mięso, ziemniaki i surówka.	-	<i>Boczek parzony 60g, Łopátka po staropolsku 60g, Musztarda 15g, ketchup 10g, Chleb zwykły 200g, Herbata 250 ml, Masło 25g, DW: chleb pszenny 200g, DC: chleb razowy 200g, DBM: pasztet sojowy, pomidor</i>
4	26 pt	<i>Kiełbasa śląska 100g, Boczek faszerowany 60g, Musztarda 10g, Chleb zwykły 200g, Herbata 250 ml, Masło 25g, DW: chleb pszenny 200g DC: chleb</i>	-	<i>Zupa</i> <i>Karkówka w sosie, ziemniaki/kluski śląskie.</i>	-	<i>Baleron 80g, Szynka gotowana 80g, Ketchup 10g, Chleb zwykły 200g, Herbata 250 ml, Masło 25 g, DW: chleb pszenny 200g, DC: chleb razowy 200g DBM:</i>

		razowy 200g DBM: ogórek kiszony, pasta jajeczna 100g				paprykarz warzywny 60g, papryka czerwona
5	27 sob	Kakao 250 ml 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	-	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	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 ndz	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	-	Catering Rosół z makaronem 400ml *1*3*7 Gyros z kurczaka 200g Ryż 400g *1*7 Z: Zupa z fasoli zielonej z zieleniną ze śmietaną 400 ml *7	Ciasto z jabłkami 200g *1*3*7	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

		DBM+DC+DT+DW: .serek smakowy 120g 7* DW: chleb pszenny 200g 1* Kefir 150g *7				
7	29 pon	Płatki owsiane na mleku 400 ml*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	Chia na mleko kokosowym z brzoskwinia 250 ml	Z: Barszcz czerwony z zieleciną 400 ml Wątróbka drobiowa duszona z cebulą 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	Pizza domowa na grubym cieście 170g	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 wt	Kasza manna 400 ml ser żółty salami 30g, 7* dżem 50 g, herbata 250 ml	Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną 250g	Z: ogórkowa z zieleciną i ziemniakami 400 g *7 Potrawka z kurczaka z warzywami (mix warzyw, kukurydza,	Sałatka ryżowa z jajkiem, piklami i tuńczykiem 300g	Kaszanka z cebulką 200g 1*, 7* Chleb pszenno-żytni 150 g, 1* Chleb żytni 100 g, *1

		Chleb pszenno-żytni 150 g, <i>1*</i> Chleb żytni 100 g, <i>*1</i> Kanapkowa 25 g, <i>*6*10</i> DW: chleb pszenny 200g <i>1*</i>		cebula) 250g *1*7 Ryż 100g Syrop owocowy 250 ml BM: ryż z musem jabłkowym 300g		kanapkowa 25 g, <i>*6*10</i> Herbata 250 ml DW+DC+DT: parówka 1szt 100g <i>*1*6*10</i> BM: Dżem 80g Ogórek kiszony 100g Mleko 250 ml
9	31 śr	Budyń 400 ml <i>*7</i> Krem czekoladowy 80g <i>*8</i> Chleb pszenno-żytni 150 g, <i>1*</i> Chleb żytni 100 g, <i>*1</i> Kanapkowa 25 g, <i>*6*10</i> herbata 250 ml DC+DW+DT: ser biały chudy100g <i>7*</i> DW: chleb pszenny 200g <i>1*</i> 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 <i>6*,10*</i> Chleb pszenno-żytni 150 g, <i>1*</i> Chleb żytni 100 g, kanapkowa25 g, Herbata 250 ml DBM: jako gotowane 2 szt 100 g <i>3*</i> Sałata 40g
10	01 wt	Ser żółty salami 30g, Kiełbasa szynkowa 50g, Chleb pszenno-żytni 200g, Kanapkowa 25g, Herbata		Catering		Baleron 100g, Chleb 200g Kanapkowa 25g, Herbata 250 ml, DBM+DT: ser biały z cebulką 100 g, pomidor

		250 ml DW: chleb pszenny 200g DT+DW: ser biały 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 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.