

Jadłospis

Poniedziałek, 19.10.2026

Obiad: KRUPNIK Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ziemniaki, kasza jęczmienna, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, masło, por, natka, przyprawy, sól)

PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

RACUCHY Z JABŁKIEM 160 G

(mąka, jajka, mleko, jabłka, cukier waniliowy)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, KOMPOT OWOCOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, mieszanka owoców)

Owoc/Warzywo: KIWI, MARCHEWKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Wtorek, 20.10.2026

Obiad: ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, por, marchew, seler, pietruszka, mięso drobiowe, makaron, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: STEK WIEPRZOWY Z DUSZONĄ CEBULKĄ 90 G

(mięso wieprzowe, cebula, mąka, olej, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: STEK ROŚLINNY Z DUSZONĄ CEBULKĄ 90 G

(cukinia, papryka, bakłażan, cebula, ser, pieprz, sól)

DODATKI (dla obu dań): ZIEMNIAKI 160 G

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA (dla obu dań): SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 90 G

(kapusta pekińska, jogurt naturalny, sok z cytryny)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, KOMPOT JABŁKOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, jabłka)

Owoc: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Środa, 21.10.2026

Obiad: ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ryż brązowy, przecier pomidorowy, mleko owsiane, pulpa pomidorowa, marchew, seler naciowy, natka, przyprawy, sól)

SZNYCEL ROŚLINNY Z PIECA 110 G

(warzywa, pieczarki, panierka, sól)

ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE 150 G

(ziemniaki, olej, sól)

WARZYWA GRILLOWANE Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM 50 G

(papryka, cukinia, groszek cukrowy, słonecznik, oliwa, oregano, sól)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, CYTRONADA BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, cytryna, miód)

Owoc: WINOGRONA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 9. Seler i produkty pochodne

Czwartek, 22.10.2026

Obiad: ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, makaron, pieczarki, cebula, marchew, seler, pietruszka, por, śmietana, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: BITKI WOŁOWE W SOSIE 100 G

(wołowina, papryka czerwona, cebula, mąka, czosnek, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLET WARZYWNY W SOSIE 100 G

(fasola czerwona, ser mozzarella, papryka, cebula, marchew, pietruszka, czosnek, pieprz, sól)

DODATKI (do obu dań): KASZA GRYCZANA 160 G

(kasza gryczana, sól)

SAŁATKA (do obu dań): SAŁATKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH 100 G

(ogórki kiszane, jabłko, cebula, oliwa, pieprz, sól)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, KOMPOT OWOCOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, mieszanka owoców)

Owoc: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Piątek, 23.10.2026

Obiad: ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI 300 ML

(woda, ziemniaki, pestki dyni, kalafior, seler, seler naciowy, pietruszka, cebula, czosnek, śmietana, masło, przyprawy, sól)

DANIE RYBNE: FILET RYBNY Z PIECA ZAPIEKANY SOSEM BROKUŁOWYM 100 G

(filet z mintaja, śmietana, brokuł, masło, pieprz cytrynowy, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: JAJKA SADZONE Z SOSEM BROKUŁOWYM 100 G

(jajka, brokuł, śmietana, czosnek, sól, pieprz)

DODATKI (do obu dań): ZIEMNIAKI 150 G

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA (do obu dań): SURÓWKA WIELOWARZYWNA 90 G

(kapusta biała, marchew, rzodkiewka, kukurydza, por, jabłka, jogurt, natka, sok z cytryny, pieprz, sól)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, WODA Z PLASTERKIEM POMARAŃCZY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, pomarańcza)

Owoc: BANAN

Alergeny: 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)