

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK, 26.10.2026

Obiad: ZUPA FASOŁOWA Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ziemniaki, fasola, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, olej, przyprawy, sól)

MAKARON Z TWAROGIEM I MASŁEM 200 G

(twaróg, makaron, masło, cukier)

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

(woda, mieszanka kompotowa)

Owoce i warzywa: MANDARYNKA, POMIDOR KOKTAJLOWY

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

WTOREK, 27.10.2026

Obiad: ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ogórki kiszane, ziemniaki, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, por, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM 90 G

(karkówka, mąka, olej, cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLECİK Z BIAŁEJ FASOLI 100 G

(biała fasola, cebula, czosnek, warzywa, przyprawy)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA Z BURAKÓW 100 G (do obu dań)

(buraki, cebula, oliwa, sok z cytryny, pieprz, sól)

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

(woda, jabłka)

Owoce: ŚLIWKA

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

ŚRODA, 28.10.2026

Obiad: ZUPA FASOLKOWA NA WARZYSWACH Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, fasolka szparagowa, marchew, seler, pietruszka, por, oliwa, mleko roślinne, natka, przyprawy, sól)

MAKARON FARFALLE Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI 250 G

(makaron, kapusta świeża, kapusta kiszona, pieczarki, cebula, przyprawy, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, CYTRONADA Z MIODEM BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, cytryna, miód)

Owoce i warzywa: BANAN, KALAREPA

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

CZWARTEK, 29.10.2026

Obiad: KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, kapusta biała, ziemniaki, włoszczyzna, mięso drobiowe, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(mięso z indyka, jajka, mąka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(ciecierzyca, warzywa, jajka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DODATEK: KASZA PĘCZAK 160 G (do obu dań)

(kasza, masło, sól)

JARZYNA: RÓŻYCZKI KALAFIORA Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM 90 G (do obu dań)

(kalafior, masło, słonecznik, sól)

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

(woda, śliwki)

Owoce: WINOGRONA

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

PIĄTEK, 30.10.2026

Obiad: ZUPA KREM Z BATATÓW Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I SEZAMU 300 ML

(woda, bataty, cebula, imbir, pomarańcze, marchew, mleczko kokosowe, prażone nasiona słonecznika i sezamu, sól)

DANIE RYBNE: DORSZ PANIEROWANY Z PIECA 90 G

(filet z dorsza, olej, pieprz cytrynowy, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLET WARZYWNY 120 G

(warzywa, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA GRECKA 90 G (do obu dań)

(sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek konserwowy, sos winegrek, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, SOK POMARAŃCZOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, 100% koncentrat soku pomarańczowego)

Owoce: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK, 26.10.2026

Obiad: ZUPA FASOŁOWA Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ziemniaki, fasola, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, olej, przyprawy, sól)

MAKARON Z TWAROGIEM I MASŁEM 200 G

(twaróg, makaron, masło, cukier)

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

(woda, mieszanka kompotowa)

Owoce i warzywa: MANDARYNKA, POMIDOR KOKTAJLOWY

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

WTOREK, 27.10.2026

Obiad: ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ogórki kiszane, ziemniaki, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, por, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM 90 G

(karkówka, mąka, olej, cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLECİK Z BIAŁEJ FASOLI 100 G

(biała fasola, cebula, czosnek, warzywa, przyprawy)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA Z BURAKÓW 100 G (do obu dań)

(buraki, cebula, oliwa, sok z cytryny, pieprz, sól)

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

(woda, jabłka)

Owoce: ŚLIWKA

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

ŚRODA, 28.10.2026

Obiad: ZUPA FASOLKOWA NA WARZYWACH Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, fasolka szparagowa, marchew, seler, pietruszka, por, oliwa, mleko roślinne, natka, przyprawy, sól)

MAKARON FARFALLE Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI 250 G

(makaron, kapusta świeża, kapusta kiszona, pieczarki, cebula, przyprawy, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, CYTRONADA Z MIODEM BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, cytryna, miód)

Owoce i warzywa: BANAN, KALAREPA

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

CZWARTEK, 29.10.2026

Obiad: KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, kapusta biała, ziemniaki, włoszczyzna, mięso drobiowe, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(mięso z indyka, jajka, mąka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(ciecierzyca, warzywa, jajka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DODATEK: KASZA PĘCZAK 160 G (do obu dań)

(kasza, masło, sól)

JARZYNA: RÓŻYCZKI KALAFIORA Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM 90 G (do obu dań)

(kalafior, masło, słonecznik, sól)

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

(woda, śliwki)

Owoce: WINOGRONA

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

PIĄTEK, 30.10.2026

Obiad: ZUPA KREM Z BATATÓW Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I SEZAMU 300 ML

(woda, bataty, cebula, imbir, pomarańcze, marchew, mleczko kokosowe, prażone nasiona słonecznika i sezamu, sól)

DANIE RYBNE: DORSZ PANIEROWANY Z PIECA 90 G

(filet z dorsza, olej, pieprz cytrynowy, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLET WARZYWNY 120 G

(warzywa, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA GRECKA 90 G (do obu dań)

(sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek konserwowy, sos winegre, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, SOK POMARAŃCZOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, 100% koncentrat soku pomarańczowego)

Owoce: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK, 26.10.2026

Obiad: ZUPA FASOŁOWA Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ziemniaki, fasola, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, olej, przyprawy, sól)

MAKARON Z TWAROGIEM I MASŁEM 200 G

(twaróg, makaron, masło, cukier)

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

(woda, mieszanka kompotowa)

Owoce i warzywa: MANDARYNKA, POMIDOR KOKTAJLOWY

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

WTOREK, 27.10.2026

Obiad: ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMIANKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ogórki kiszone, ziemniaki, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, por, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM 90 G

(karkówka, mąka, olej, cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLECİK Z BIAŁEJ FASOLI 100 G

(biała fasola, cebula, czosnek, warzywa, przyprawy)

DODATEK: ZIEMIANKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA Z BURAKÓW 100 G (do obu dań)

(buraki, cebula, oliwa, sok z cytryny, pieprz, sól)

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

(woda, jabłka)

Owoce: ŚLIWKA

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

ŚRODA, 28.10.2026

Obiad: ZUPA FASOLKOWA NA WARZYSACH Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, fasolka szparagowa, marchew, seler, pietruszka, por, oliwa, mleko roślinne, natka, przyprawy, sól)

MAKARON FARFALLE Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI 250 G

(makaron, kapusta świeża, kapusta kiszona, pieczarki, cebula, przyprawy, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, CYTRONADA Z MIODEM BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, cytryna, miód)

Owoce i warzywa: BANAN, KALAREPA

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

CZWARTEK, 29.10.2026

Obiad: KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, kapusta biała, ziemniaki, włoszczyzna, mięso drobiowe, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(mięso z indyka, jajka, mąka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(ciecierzyca, warzywa, jajka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DODATEK: KASZA PĘCZAK 160 G (do obu dań)

(kasza, masło, sól)

JARZYNA: RÓŻYCZKI KALAFIORA Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM 90 G (do obu dań)

(kalafior, masło, słonecznik, sól)

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

(woda, śliwki)

Owoce: WINOGRONA

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

PIĄTEK, 30.10.2026

Obiad: ZUPA KREM Z BATATÓW Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I SEZAMU 300 ML

(woda, bataty, cebula, imbir, pomarańcze, marchew, mleczko kokosowe, prażone nasiona słonecznika i sezamu, sól)

DANIE RYBNE: DORSZ PANIEROWANY Z PIECA 90 G

(filet z dorsza, olej, pieprz cytrynowy, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLET WARZYWNY 120 G

(warzywa, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA GRECKA 90 G (do obu dań)

(sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek konserwowy, sos winegret, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, SOK POMARAŃCZOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, 100% koncentrat soku pomarańczowego)

Owoce: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne

JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK, 26.10.2026

Obiad: ZUPA FASOŁOWA Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ziemniaki, fasola, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, olej, przyprawy, sól)

MAKARON Z TWAROGIEM I MASŁEM 200 G

(twaróg, makaron, masło, cukier)

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

(woda, mieszanka kompotowa)

Owoce i warzywa: MANDARYNKA, POMIDOR KOKTAJLOWY

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

WTOREK, 27.10.2026

Obiad: ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, ogórki kiszone, ziemniaki, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, por, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE WŁASNYM 90 G

(karkówka, mąka, olej, cebula, czosnek, papryka, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLECİK Z BIAŁEJ FASOLI 100 G

(biała fasola, cebula, czosnek, warzywa, przyprawy)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA Z BURAKÓW 100 G (do obu dań)

(buraki, cebula, oliwa, sok z cytryny, pieprz, sól)

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

(woda, jabłka)

Owoce: ŚLIWKA

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

ŚRODA, 28.10.2026

Obiad: ZUPA FASOLKOWA NA WARZYWACH Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, fasolka szparagowa, marchew, seler, pietruszka, por, oliwa, mleko roślinne, natka, przyprawy, sól)

MAKARON FARFALLE Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI 250 G

(makaron, kapusta świeża, kapusta kiszona, pieczarki, cebula, przyprawy, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, CYTRONADA Z MIODEM BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, cytryna, miód)

Owoce i warzywa: BANAN, KALAREPA

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

CZWARTEK, 29.10.2026

Obiad: KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY Z NATKĄ PIETRUSZKI 300 ML

(woda, kapusta biała, ziemniaki, włoszczyzna, mięso drobiowe, natka, przyprawy, sól)

DANIE MIĘSNE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(mięso z indyka, jajka, mąka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: PULPETY GOTOWANE W SOSIE KOPERKOWYM 90 G

(ciecierzyca, warzywa, jajka, cebula, olej, śmietana, masło, czosnek, koperek, pieprz, sól)

DODATEK: KASZA PĘCZAK 160 G (do obu dań)

(kasza, masło, sól)

JARZYNA: RÓŻYCZKI KALAFIORA Z MASŁEM I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM 90 G (do obu dań)

(kalafior, masło, słonecznik, sól)

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

(woda, śliwki)

Owoce: WINOGRONA

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

PIĄTEK, 30.10.2026

Obiad: ZUPA KREM Z BATATÓW Z PRAŻONYMI NASIONAMI SŁONECZNIKA I SEZAMU 300 ML

(woda, bataty, cebula, imbir, pomarańcze, marchew, mleczko kokosowe, prażone nasiona słonecznika i sezamu, sól)

DANIE RYBNE: DORSZ PANIEROWANY Z PIECA 90 G

(filet z dorsza, olej, pieprz cytrynowy, sól)

DANIE WEGETARIAŃSKIE: KOTLET WARZYWNY 120 G

(warzywa, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, olej)

DODATEK: ZIEMNIAKI 160 G (do obu dań)

(ziemniaki, sól)

SURÓWKA: SAŁATKA GRECKA 90 G (do obu dań)

(sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, papryka, ogórek konserwowy, sos winegretny, sól, pieprz)

Napoje: WODA NIEGAZOWANA, SOK POMARAŃCZOWY BEZ DODATKU CUKRU 150 ML

(woda, 100% koncentrat soku pomarańczowego)

Owoce: GRUSZKA

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne