

JADŁOSPIS 28.09. – 02.10.2026



PONIEDZIAŁEK 28.09	Zupa z soczewicą i kapusta pekińska z dodatkiem prażonej ciecierzycy: bulion warzywny, pomidory krojone, ziemniaki, ciecierzycy, marchew, pietruszka, kapusta pekińska, cebula, soczewica, oliwa z oliwek. Chleb słonecznikowy(1a,1b). Banan.
WTOREK 29.09	Udko w ziołach z sosem koperkowym i ryżem: udko z kurczaka, zioła prowansalskie, pieprz, koperek, masło, mąka pszenna, jogurt grecki(1a,7). Ogórek kiszony. Kompot jabłkowy.
ŚRODA 30.09	Makaron meksykański vege: makaron, cebula, pomidory, pomidory pelati, kukurydza, fasola czerwona, oliwa z oliwek, sól, papryka słodka(1a). Surówka Colesław z czerwonej kapusty: kapusta czerwona, marchewka, cebula, majonez, cytryna(3,10). Kompot truskawkowy.
CZWARTEK 01.09	Kluski ziemniaczane z mięsem: ziemniaki, skrobia ziemniaczana, łopatka wieprzowa, cebula, marchewka, mąka pszenna, bułka tarta(1a,1b). Sos pieczeniowy z boczkiem i cebulką: boczek, cebula, śmietana, olej, mąka pszenna(1a,7). Sałata lodowa z dresingiem jogurtowym i szczypiorkiem(7). Kompot gruszkowy.
PIĄTEK 02.09	II DANIE: Kotleciki rybne panierowane: dorsz, morszczuk, jajko, ryż, bułka tarta, olej, papryka, pieprz(1a,3,4). Ziemniaki purre: ziemniaki, mleko, masło(7). Marchewka tarta z ananase. Woda z cytryną i miętą.
LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH: 1.Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), orkisz(e), kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz 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 : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne. 9.Seler i produkty pochodne. 10.Gorczyca i produkty pochodne. 11.Nasiona sezamu i nasiona pochodne 12.Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na S02. 13Łubin i produkty pochodne 14.Mięczaki i produkt pochodne	
GRAMATURA POSILKÓW: 1. zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 300 ml 2. pieczywo - 50g 3. wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 100 g 4. surówka - 100 g 5. ziemniaki - 200 g 6. ryż, makaron, kasza – 200 g 7. napój/kompot - 200 ml 8. naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g 9. sos mięsne do dania(z mięsem mielonym lub kawałkami mięsa) – 100 g	