



JADŁOSPIS



08.09.2025 –12.09.2025

	Śniadanie	Zupa	Drugie danie + deser
08.09.25 Poniedziałek	Chleb słonecznikowy (skład: mąka pszenna, żytnia, nasiona słonecznika, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Pastę majonezową (skład: kielbasa krakowska, jaja, ser żółty, majonez) - wyrób własny Warzywa: papryka kolorowa : czerwona, żółta, zielona Herbata ziołowa (skład: woda, mięta) [zawiera 1,3,7]	Zupa krem z brokuła zabieleną śmietaną (skład: brokuł, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, śmietana, woda) z groszkiem ptysiowym (skład: jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól) Chalka z masłem [zawiera 1,7,9]	Kotlet mielony z mięsa wieprzowego (skład: mięso z karkówki, łopatki, jaja, cebula, olej rzepakowy, przyprawy), ziemniaki purée , mizeria (skład: ogórek, śmietana, sól) Kompot owocowy (składniki: woda, śliwka, agrest, czarna porzeczka, truskawka), Banan [zawiera 1,3,7]
09.09.25 Wtorek	Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Pasta ze słonecznika (skład: słonecznik, ogórek kiszony, koperek) Warzywa: roszpunka , pomidor Kakao (skład: mleko, kakao) [zawiera 1,7]	Barszcz czerwony z ziemniakami (skład: buraki czerwone, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, woda) Tosty z serem żółtym (ser mozzarella) (skład: mąka pszenną, jaja, drożdże, mleko) [zawiera 1,7,9]	Makaron z twarogiem i polewą truskawkową (skład: makaron kokardki (pszenica), twaróg (mleko), truskawki) Mix warzyw do gryzienia ; kalarepa, marchew Kompot owocowy (składniki: składnik woda, śliwka) [zawiera 1,7]
10.09.25 Środa	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (skład: mleko, płatki ryżowe (ryż)) Chleb żytni bez drożdży (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, sól) Masło (skład: mleko) Półdewica drobiowa (skład: mięso drobiowe, przyprawy, mąkę pszenną, skrobię białko sojowe, olej roślinny) Warzywa: pomidor malinowy , sałata masłowa Herbata z cytryną (skład: woda, cytryna, mieszanka herbaty czarnej) [zawiera 1,6,7]	Zupa pieczarkowa z makaronem (skład: pieczarki, marchew, pietruszka, seler, woda, przyprawy, makaron kokardki z pszenicy durum) Jogurt truskawkowy (skład: jogurt naturalny (mleko, kultury bakterii), truskawki) – wyrób własny [zawiera: 1,3,7,9]	Gołąbki bez zawijania (skład: mięso wieprzowe, ryż, kapusta biała, sos pomidorowy) Arbuz Sok jednodniowy Na straganie (składniki: jabłko, seler naciowy, cytryna) [zawiera: 9]

11.09.25 Czwartek	Chleb pszenny (skład: mąka pszenna, żytnia, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Twarożek rzodkiewką i szczypiorkiem (skład: mleko) Warzywa: ogórek w słupkach Kawa inka (składniki: woda, zboża (żyto, jęczmień, cykoria)) [zawiera 1,7]	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami i koperkiem (skład: woda, seler, marchew, ziemniaki, kapusta biała młoda, pietruszka, koper) Śliwki pod kruszonką (skład: śliwki, mąka pszenna, masło, cukier) [zawiera 7,9,10]	Gulasz mięsny w sosie własnym z kaszą bulgur (skład: mięso z karkówki, łopatki, cebula, olej rzepakowy, przyprawy, skrobia ziemniaczana, pszenica durum), buraczki na ciepło (skład: buraczki czerwone, olej, przyprawy, cytryna) Gruszka Lemoniada (skład: woda, cytryna) [zawiera 1,7]
12.09.25 Piątek	Stół szwedzki: Chleb mieszany (skład: mąka pszenna, żytnia, nasiona słonecznika), ser żółty (skład: mleko), ser biały , ½ jajka (skład: jaja), schab pieczony (skład: mięso wieprzowe, przyprawy, sól), miód Warzywa: sałata, ogórek zielony, pomidor malinowy, papryka kolorowa Herbata owocowa (skład: woda, owoce, aronii, jabłka, porzeczki, dzika róża) [zawiera 1,7]	Krupnik z kaszą jęczmienną z warzywami (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, seler, pietruszka, por, marchew, przyprawy) Wafle ryżowe z musem owocowym (skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, truskawki, maliny) [zawiera: 1,7,9]	Filet rybny w panierce z frytkami (skład: filet z morskizucha, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, przyprawy, ziemniaki) Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem (skład: kiszona kapusta, marchew, jabłko, olej, przyprawy) Melon Sok jednodniowy Pomarańczowa Kraina (jabłko, pomarańcza, seler) [zawiera 1,3,4]



UWAGA: Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogącą powodować alergię lub reakcję nietolerancji (zgodnie z Rozp. PEIR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Oznakowanie alergenów w jadłospisie zgodne z załącznikiem dotyczącym substancji mogących powodować alergię lub reakcję nietolerancji (przyprawy używane do potraw mogą zawierać dwutlenek siarki, sezamu, orzechy arachidowe, orzechy inne soja, seler występuje w każdej zupie. Lista alergenów wytłuszczona i oznaczona cyframi do każdego posiłku