



JADŁOSPIS



20.10.2025 – 24.10.2025

	Śniadanie	Zupa + deser	Drugie danie
20.10.25 Poniedziałek	Zupa mleczna z kaszą manną (skład: mleko, pszenica) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia, drożdże, woda, sól) Masło (skład: mleko) Polędwica drobiowa (skład: filet z kurczaka, sól, przyprawy naturalne) Warzywa: ogórek Herbata owocowa (skład: dzika róża, malina, żurawina) [zawiera 1,7]	Zupa ryżowa z kurczakiem (skład: podudzie z kurczaka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka liście, woda) Śliwka pod kruszonką (skład: śliwka, mąka pszenna, masło – mleko, cukier) [zawiera 1,7,9]	Makaron spaghetti (skład: mąka pszenicy durum, łopatka wieprzowa, karkówka wieprzowa, passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, oregano, bazylia, przyprawy), z posypką serową (skład: ser żółty – mleko) Pomarańcza Kompot owocowy (skład: woda, mieszanka kompotowa) [zawiera 1,3]
21.10.25 Wtorek	Jajecznica (skład: jajka, mleko, sól) Chleb żytni (skład: mąka żytnia, kwas naturalny, woda, sól) Masło (skład: mleko) Warzywa: papryka czerwona, zielona, żółta Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: kawa inka, mleko) [zawiera 1,3,7]	Zupa krem z soczewicy z passatom pomidorową (skład: soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler, woda, lubczyk, pietruszka zielona, passata pomidorowa, przyprawy) Kisiel wiśniowy (skład: skrobia ziemniaczana, wiśnia) – wyrób własny [zawiera 9]	Placki ziemniaczane (skład: ziemniaki, mąka pszenna, cebula, jajko, sól, pieprz), śmietana (skład: mleko), marchew mini Melon Lemoniada (skład: woda, cytryna, mięta) [zawiera 1,3,7]
22.10.25 Środa	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (skład: twaróg półtłusty – mleko, jogurt naturalny – mleko, rzodkiewka, szczypiorek, sól) Chleb kukurydziany (skład: mąka kukurydziana, sól, drożdże, woda) Masło (skład: mleko) Warzywa: pomidor malinowy Herbata ziołowa (skład: woda, lipa, imbir, miód) [zawiera 1,7]	Zupa krem z buraka ze słonecznikiem (skład: burak czerwony, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, por, woda, przyprawy, nasiona słonecznika) Kefir jagodowy (skład: mleko, bakterie kwasu mlekowego, drożdże) – wyrób własny [zawiera 7,9]	Zapiekanka makaronowa z indykiem, sosem beszamelowym i serem żółtym (skład: mąka pszenicy durum, filet z indyka, mleko, masło, mąka pszenna, ser żółty – mleko, przyprawy) Gruszka Sok jednodniowy Dyniogłowy (skład: jabłko, dynia, marchew, cytryna) [zawiera: 1,9]

23.10.25 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami owsianymi (skład: mleko , płatki owsiane) Chleb wieloziarnisty (skład: mąka pszenna , żytnia , woda), Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko) Warzywa: ogórek Herbata czarna z cytryną i imbirem (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir) [zawiera 1,7]	Zupa krem z brokuła (skład: brokuł, ziemniaki, marchew, por, seler , pietruszka, woda, przyprawy) z grzankami (skład: mąka pszenna , drożdże, sól) Bułka maślana (skład: mąka pszenna , drożdże, cukier, jajko) [zawiera 1,3,9]	Ryba w cieście naleśnikowym (skład: filet z miruny, mleko , jajko , mąka pszenna , przyprawy) ryż , ogórek kiszony Mix warzyw: burak , marchewka , kalarepa , kalafior Lemoniada (skład: woda, pomarańcza) [zawiera 1,3,4,7]
24.10.25 Piątek	Stół szwedzki: Chleb żytni ze słonecznikiem (skład: mąka żytnia , słonecznik, kwas naturalny, woda), Polędwica drobiowa (skład: filet z kurczaka, przyprawy), ser żółty (skład: mleko), pasta z jajka i awokado (skład: jajko , awokado, sól), powidła owocowe (skład czarna porzeczka, brzoskwinie, sok jabłkowy) Warzywa: sałata , ogórek zielony , pomidor malinowy , papryka kolorowa Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień, żyto, mleko) [zawiera 1,3,7]	Kapuśniak z młodej kapusty (skład: kapusta biała, ziemniaki, marchew, por, seler , pietruszka, woda, przyprawy) Budyń czekoladowy z musem malinowym (skład: mleko , kakao, skrobia ziemniaczana, maliny, cukier) – wyrób własny [zawiera: 7,9]	Pizza z szynką i serem żółtym (skład: mąka pszenna , mleko , drożdże, olej rzepakowy, passata pomidorowa, bazylia, szynka wieprzowa, ser żółty – mleko , sól) Arbuz Sok jednodniowy Rajski (skład: jabłko, biała kapusta, cytryna) [zawiera 1,7]



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 dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, orzechy inne soja, **seler występuje w każdej zupie**). Alergeny w jadłospisie są wytłuszczone i oznaczone cyframi do każdego posiłku

Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.

Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u intendenta.