



JADŁOSPIS



10.11.2025 – 14.11.2025

	Śniadanie	Zupa + deser	Drugie danie
10.11.25 Poniedziałek	Chleb żytni ze słonecznikiem (skład: mąka żytnia, słonecznik, kwas naturalny, woda), Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko) Warzywa: ogórek zielony Herbata czarna z cytryną i imbirem (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir) [zawiera 1,7]	Zupa jarzynowa (skład: fasola szparagowa, kalafior, brokuł, brukselka, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, woda, przyprawy) Rogal maślany (skład: mąka pszenna, drożdże, cukier, jajko) [zawiera 1,3,9]	Makaron z serem białym i polewą truskawkową (skład: mąka pszenicy durum, twaróg półtłusty – mleko, truskawki, cukier) Pomarańcza Kompot owocowy (skład: woda, mieszanka kompotowa) [zawiera 1,7]
11.11.25 Wtorek			
12.11.25 Środa	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (skład: mleko, płatki ryżowe) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia, drożdże, woda, sól) Masło (skład: mleko) Polędwica drobiowa (skład: filet z kurczaka, przyprawy), Warzywa: pomidor malinowy Herbata ziołowa (skład: woda, mięta) [zawiera 1,3,7]	Zupa krem z pora (skład: por, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, mleko kokosowe, woda, przyprawy) z groszkiem ptysiowym (skład: jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól) Przekładaniec bananowo-jagodowy (skład: banan, jagody) [zawiera 1,3,7,9]	Kaszotto (skład: kasza gryczana, filet z kurczaka, papryka czerwona, zielona, cukinia, cebula, pietruszka, marchew, przyprawy) Melon Sok jednodniowy Różowa Pantera (skład: jabłko, gruszka, czerwona kapusta) [zawiera 1,3,7]

13.11.25 Czwartek	Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna , żytnia , mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Jajko Warzywa: szczypiorek, papryka czerwona Kakao (skład: mleko , kakao) [zawiera 1,3,7]	Zupa pomidorowa z ryżem (skład: ryż, marchew, seler , pietruszka, por, koncentrat pomidorowy, passata pomidorowa, woda, przyprawy) Kisiel wiśniowy (skład: skrobia ziemniaczana, wiśnie) – wyrób własny [zawiera 1,3,9]	Racuchy z jabłkiem (skład: mąka pszenna , jajko , mleko , drożdże, cukier, jabłko) Mix warzyw: burak, marchewka, kalarepa Lemoniada (skład: woda, cytryna, mięta) [zawiera 1,3,7]
14.11.25 Piątek	Stół szwedzki: Chleb żytni z dynią (skład: mąka żytnia , pestki dyni, kwas naturalny, woda), Pasta z soczewicy (skład: czerwona soczewica, cebula, przyprawy), ser żółty (skład: mleko), twaróg półtłusty (skład: mleko), miód Warzywa: sałata lodowa, ogórek zielony, pomidor malinowy, papryka kolorowa Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień, żyto, mleko) [zawiera 1,7]	Zupa ogórkowa (skład: ogórki kiszzone ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler , woda, śmietana - mleko , koperek przyprawy) Deser Monte (skład: jogurt naturalny – mleko, śmietana – mleko, kakao, cukier) – wyrób własny [zawiera: 7,9]	Filet rybny w panierce z ziemniakami (skład: filet z miruny, jaja , bułka tarta - mąka pszenna , przyprawy, ziemniaki) Surówka z marchewki i groszku (skład: marchew, groszek zielony) Gruszka Sok jednodniowy Dzikus (skład: jabłko, szpinak, koperek, cytryna) [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 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.