



JADŁOSPIS



02.02.2025 – 06.02.2026

	Śniadanie	Zupa + deser	Drugie danie
02.02.26 Poniedziałek	Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna , żytnia , mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Filet pieczony z indyka (skład: filet z indyka, przyprawy) Jajko Warzywa: rzodkiewka, ogórek zielony Kakao (skład: mleko , kakao) [zawiera 1,3,7]	Zupa krem pieczarkowy (skład: pieczarka, ziemniaki, marchew, por, seler , pietruszka, woda) z makaronem (skład: mąka pszencicy durum) Ryż na mleku z musm brzoskwiniowym (skład: mleko , ryż, brzoskwinia w syropie - woda, cukier, kwas cytrynowy) [zawiera 7,9]	Pulpety w sosie koperkowym (skład: łopatką wieprzowa, karkówka, jajko , cebula, mąka pszenna , olej rzepakowy, koperek, przyprawy), kasza jęczmienna pęczak (skład: ziarno jęczmienia), surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (skład: czerwona kapusta, jabłko, marchewka, olej rzepakowy, przyprawy) Gruszka Kompot owocowy (skład: woda, mieszanka kompotowa) [zawiera 9]
03.02.26 Wtorek Dzień Wegetariański 	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi i żurawiną (skład: mleko , płatki orkiszowe, żurawina) Chleb żytni (skład: mąka żytnia , kwas naturalny, woda, sól) Masło (skład: mleko) Humus (skład: soczewica brązowa, cebula, czosnek, sól, pieprz) Warzywa: papryka żółta, czerwona Herbata owocowa (skład: malina, jagoda, jeżyna) [zawiera 1,7]	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (skład: fasola szparagowa, kalafior, brokuł, brukselka, ziemniaki, marchew, por, seler , pietruszka, śmietana – mleko , przyprawy) Tosty z serem żółtym (skład: mąka pszenna , drożdże, woda, sól, masło – mleko , ser żółty - mleko , podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator) z chrupiącą ciecierzycą (skład: ciecierzycy, olej, przyprawy) [zawiera 1,7,9]	Naleśniki z serem waniliowym (skład: mąka pszenna , jajko , mleko , olej rzepakowy, twaróg półtłusty – mleko , jogurt naturalny - mleko , wanilia) polane musm jagodowym (skład: jagody) Mix warzyw do chrupania: kalarepa, burak, marchewka Lemoniada (skład: woda, pomarańcza) [zawiera 1,3,7]
04.02.26 Środa	Zupa mleczna kakaowa z płatkami ryżowymi (skład: mleko , płatki ryżowe, kakao) Chleb żytni z dynią (skład: mąka żytnia , dynia, kwas naturalny, woda), Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko , podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator) Warzywa: pomidor malinowy, roszpunka Herbata ziołowa (skład: woda, lipa, melisa) [zawiera 1,3,7]	Rosół z makaronem (skład: kurczak, marchew, seler , pietruszka, por, mąka pszenna , jaja , woda, przyprawy) Smoothie truskawkowe z daktylami (skład: napój ryżowy, truskawki, daktyle) – wyrób własny [zawiera 1,9]	Kurczak w warzywach (skład: filet z kurczaka, pietruszka, seler , marchew, por, przyprawy) z ryżem (skład: ryż paraboliczny, ryż brązowy) Mandarynki Sok jednodniowy Kaprys (skład: jabłko, marchew, pomarańcza, burak) [zawiera: 9]

05.02.2026 Czwartek	Kasza manna (skład: mleko, pszenica) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia, drożdże, woda, sól) Masło (skład: mleko) Pasta z awokado i jajka (skład: awokado, jajko, przyprawy) Warzywa: szczypiorek, ogórek kiszony Herbata czarna z cytryną (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir, miód) [zawiera 1,3,7]	Zupa krem z marchewki (skład: marchew, ziemniaki, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka liście, woda) z pestkami dyni Kisiel wiśniowy (skład: skrobia ziemniaczana, wiśnie) – wyrób własny [zawiera 9]	Zapiekanka makaronowa z indykiem (skład: mąka pszenicy durum, mąka pszenna, mąka żytnia, filet z indyka, koncentrat pomidorowy, pasata pomidorowa, mleko, masło - mleko, mąka pszenna, ser żółty - mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator) Banan Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień, żyto, mleko) [zawiera 1,7]
06.02.2026 Piątek	Chleb baltonowski (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól) Chleb wieloziarnisty (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka ziaren, woda, sól) Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator), twaróg półtłusty (skład: mleko, bakterie kwasu mlekowego), Jajko, Szynka delikatesowa (skład: mięso z indyka, mięso z kurczaka, , przyprawy), pasta bananowo-truskawkowa (skład: banan, truskawki) - wyrób własny Warzywa; szpinak, ogórek zielony, pomidor malinowy, papryka kolorowa Herbata ziołowa (skład: woda, mięta) [zawiera 1,3,7]	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (skład: szczaw, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, woda, przyprawy, jajko) Deser chia z musem malinowym (skład: mleko, maliny, nasiona chia, miód) [zawiera: 3,7,9]	Filet rybny z ziemniakami (skład: filet z miruny, jaja, mąka pszenna, przyprawy) puree ziemniaczane (skład: ziemniaki, masło, mleko), mizeria (skład: ogórek, śmietana – mleko) Melon Sok jednodniowy Na straganie (skład: jabłko, seler naciowy, cytryna) [zawiera 1,3,4,7]



UWAGA: Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące 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