




JADŁOSPIS



20.04.2025 – 24.04.2026

	Śniadanie	Zupa + deser	Drugie danie
20.04.26 Poniedziałek	<p>Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą z żurawiną (skład: mleko, płatki jaglane – proso, żurawiną) 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 Herbata czarna z cytryną (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir, miód)</p> <p>[zawiera 1,7]</p>	<p>Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (skład: fasola szparagowa żółta i zielona, groszek, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, śmietana – mleko, przyprawy) Kisiel jagodowy (skład: jagody, skrobia ziemniaczana) – wyrób własny</p> <p>[zawiera 7,9]</p>	<p>Pulpety z indyka w sosie pomidorowym (skład: filet z indyka, pomidory, pietruszka, seler, marchewka, przyprawy, skrobia ziemniaczana, sól), kasza jęczmienna pęczak (skład: ziarno jęczmienia), surówka z kapusty pekińskiej (skład: kapusta pekińska, kukurydza, papryka czerwona, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>Pomarańcza</p> <p>Kompot owocowy (skład: woda, truskawki, śliwki, agrest, żurawina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna)</p> <p>[zawiera 1,7,9]</p>
21.04.26 Wtorek Dzień Wegetariański	 <p>Salatka warzywna (skład: ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, jajko, ogórek kiszony, groszek, kukurydza, por, majonez - olej rzepakowy, jajko, przyprawy) Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko) Pasta z suszonych pomidorów i ciecierzycy (skład: suszone pomidory, ciecierzycy, cebula) Warzywa: papryka czerwona Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień, żyto, mleko)</p> <p>[zawiera 1,3,7,9]</p>	<p>Kapuśniak (skład: kiszona kapusta, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, woda, przyprawy) Pudding chia z malinami (skład: napój ryżowy, maliny, nasiona chia)</p> <p>[zawiera 9]</p>	<p>Kopytka (skład: ziemniaki, mąka pszenna, jajko, sól) z fasolką szparagową i bułką tartą (skład: fasolka szparagowa żółta i zielona, mąka pszenna, masło – mleko, olej rzepakowy)</p> <p>Jabłko</p> <p>Lemoniada (skład: woda, pomarańcza)</p> <p>[zawiera 1,3,7]</p>

<p>22.04.26 Środa</p>	<p>Zupa mleczna zacierka (skład: <i>mleko</i>, mąka <i>pszenna</i>, <i>jajko</i>) Chleb wieloziarnisty (skład: mąka <i>pszenna</i>, <i>żytnia</i>, mieszanka ziaren, woda, sól) Szynka wieprzowa (skład: mięso wieprzowe, stabilizatory, przyprawy) Masło (skład: <i>mleko</i>) Warzywa: rzodkiewka, szpinak Herbata owocowa (skład: jeżyna, malina)</p> <p>[zawiera 1,3,7]</p>	<p>Zupa pieczarkowa (skład: pieczarki, ziemniaki, marchew, por, <i>seler</i>, pietruszka, woda) z makaronem (skład: mąka <i>pszenicy</i> durum) Serek waniliowy (skład: twaróg półtłusty - <i>mleko</i>, wanilia, jogurt naturalny - <i>mleko</i>, żywe kultury bakterii) z musem truskawkowym (skład:</p> <p>[zawiera 1,7,9]</p>	<p>Nuggetsy z kurczaka (skład: filet z kurczaka, <i>jajka</i>, płatki kukurydziane - kaszka kukurydziana, cukier, słód <i>jęczmienny</i>, przyprawy), ziemniaki, brokuł z sosem czosnkowym (skład: brokuł, jogurt naturalny - <i>mleko</i>, żywe kultury bakterii, majonez - olej rzepakowy, <i>jajko</i>, przyprawy, czosnek)</p> <p>Gruszka</p> <p>Sok jednodniowy Eliksir elfów (skład: jabłko, gruszka, czerwona porzeczka)</p> <p>[zawiera 1,3,7]</p>
<p>23.04.2026 Czwartek</p>	<p>Chleb żytni z dynią (skład: mąka <i>żytnia</i>, kwas naturalny, pestki dyni, woda, sól) Masło (skład: <i>mleko</i>) Pasta z szynki i sera żółtego (skład: mięso wieprzowe, ser żółty - <i>mleko</i>, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, <i>jajka</i>, majonez - olej rzepakowy) Warzywa: ogórek zielony Kakao (skład: <i>mleko</i>, kakao)</p> <p>[zawiera 1,3,7]</p>	<p>Zupa ogórkowa z ryżem (skład: ogórek kiszony, ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, <i>seler</i>, koper, por, lubczyk, pietruszka liście, woda) Tosty z serem żółtym (skład: mąka <i>pszenna</i>, drożdże, woda, sól, masło - <i>mleko</i>, ser żółty - <i>mleko</i>, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator)</p> <p>[zawiera 7,9]</p>	<p>Zapiekanka makaronowa z mięsa wieprzowego (skład: mąka <i>pszenicy</i> durum, mąka <i>pszenna</i>, mąka <i>żytnia</i>, karkówka, łopatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy, pasata pomidorowa, <i>mleko</i>, masło - <i>mleko</i>, mąka <i>pszenna</i>, ser żółty - <i>mleko</i>, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator)</p> <p>Banan</p> <p>Herbata ziołowa (skład: woda, melisa, rumianek)</p> <p>[zawiera 1,7]</p>

<p>24.04.2026 Piątek</p>	<p>Chleb baltonowski (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia, drożdże, woda, sól) Masio (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator), twaróg półtłusty (skład: mleko, bakterie kwasu mlekowego, śmietana - mleko), jajko, pieczony filet z indyka (skład: filet z indyka, przyprawy), nutella (skład: banan, kakao – wyrób własny) Warzywa; rukola, ogórek zielony, pomidor malinowy, papryka kolorowa Herbata ziołowa (skład: woda, mięta)</p> <p>[zawiera 1,7]</p>	<p>Zupa krem z brokułu (skład: brokuł, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, natka pietruszki, śmietana – mleko, woda, przyprawy) ze słonecznikiem</p> <p>Maślanka owocowa (skład: mieszanka kompotowa - porzeczką czerwoną, aronia, truskawka, jeżyna, porzeczką czarna, agrest, malina, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych) – wyrób własny</p> <p>[zawiera: 7,9]</p>	<p>Ryba w cieście naleśnikowym (skład: filet z miruny, mleko, jajko, mąka pszenna, przyprawy), kasza bulgur (skład: ziarna pszenicy), sałata z dresingiem (skład: sałata masłowa, musztarda – gorczyca, ocet jabłkowy, czosnek, olej, miód, sól)</p> <p>Mandarynki</p> <p>Sok jednodniowy Na straganie (skład: jabłko, seler naciowy, cytryna)</p> <p>[zawiera 1,3,4,10]</p>
--	---	--	---



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.