




JADŁOSPIS



04.05.2025 – 08.05.2026

| | Śniadanie | Zupa + deser | Drugie danie |
|--|---|--|---|
| 04.05.26 Poniedziałek | <p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi (skład: mleko, płatki orkiszowe – ziarna pszenicy)</p> <p>Chleb kukurydziany (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka kukurydziana, sól, drożdże) Masło (skład: mleko)</p> <p>Ser żółty (skład: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator)</p> <p>Warzywa: papryka czerwona , żółta</p> <p>Herbata czarna z cytryną (skład: woda, herbata czarna, cytryna, imbir, miód)</p> <p>[zawiera 1,7]</p> | <p>Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (skład: szczaw, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, woda, przyprawy, jajko)</p> <p>Kisiel truskawkowy (skład: truskawki, skrobia ziemniaczana) – wyrób własny</p> <p>[zawiera 7,9]</p> | <p>Gulasz wieprzowy (skład: szynka wieprzowa, pietruszka, seler, marchewka, przyprawy, skrobia ziemniaczana, sól), makaron (skład: pszemica durum), marchewka mini, brokuł z sosem czosnkowym (skład: jogurt naturalny - mleko, żywe kultury bakterii, majonez – olej rzepakowy, jajko, przyprawy, czosnek)</p> <p>Banan</p> <p>Herbata ziołowa (skład: woda, mięta)</p> <p>[zawiera 1,3,7,9]</p> |
| 05.05.26 Wtorek Dzień Wegetariański  | <p>Chleb wieloziarnisty (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka ziaren, woda, sól)</p> <p>Masło (skład: mleko)</p> <p>Twarożek ze szczypiorkiem (skład: twaróg półtłusty – mleko, jogurt naturalny – mleko, szczypiorek, sól)</p> <p>Warzywa: rzodkiewka, pomidor malinowy</p> <p>Kakao (skład: mleko, kakao)</p> <p>[zawiera 1,7]</p> | <p>Zupa krem z czerwonej papryki z soczewicą (skład: papryka czerwona, soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, por, seler, pietruszka, woda, kolendra, pomidory suszone) ze słońcem</p> <p>Jogurt jagodowy (skład: mleko, żywe kultury bakterii, jagoda) – wyrób własny</p> <p>[zawiera 7,9]</p> | <p>Ryż z jabłkami w polewie śmietanowej (skład: ryż, jabłka, cynamon, śmietana- mleko)</p> <p>Melon</p> <p>Kompot owocowy (skład: woda, truskawki, śliwki, agrest, żurawina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna)</p> <p>[zawiera 7]</p> |
| 06.05.26 Środa | <p>Zupa mleczna z płatkami jaglanymi (skład: mleko, ziarno prosa)</p> <p>Chleb wieloziarnisty (skład: mąka pszenna, żytnia, mieszanka ziaren, woda, sól)</p> <p>Szynka wieprzowa (skład: mięso wieprzowe, stabilizatory, przyprawy) Masło (skład: mleko)</p> <p>Warzywa: ogórek kiszony, papryka czerwona</p> <p>Herbata owocowa (skład: brzoskwinia)</p> <p>[zawiera 1,7]</p> | <p>Zupa krupnik (skład: kasza jęczmienna – jęczmień, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka liście, woda)</p> <p>Brzoskwinia z serkiem waniliowym (skład: brzoskwinia, syrop glukozowo-fruktozowy, kwas cytrynowy, twaróg półtłusty - mleko, wanilia, jogurt naturalny – mleko, żywe kultury bakterii)</p> <p>[zawiera 1,7,9]</p> | <p>Pałka z kurczaka (skład: mięso z kurczaka, przyprawy), kasza gryczana prażona (skład: nasiona gryki), mizeria (skład: ogórek zielony, śmietana - mleko, pieprz, sól)</p> <p>Pomarańcza</p> <p>Sok jednodniowy Piracki (skład: jabłko, rabarbar, burak, cytryna)</p> <p>[zawiera 7]</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>07.05.2026 Czwartek</p> | <p>Kiełbaski na ciepło (skład: mięso wieprzowe, przyprawy) Chleb graham (skład: mąka pszenna graham, mąka żytnia, drożdże, woda, sól) Masło (skład: mleko) Pasta jajka i sera żółtego (skład: jajko, ser żółty - mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, jajka, majonez – olej rzepakowy) Warzywa: ogórek zielony Kawa zbożowa Inka na mleku (skład: jęczmień, żyto, mleko) [zawiera 1,3,7]</p> | <p>Zupa krem z buraka ze słonecznikiem (skład: burak czerwony, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, por, woda, przyprawy, nasiona słonecznika) Gruszka pod kruszonką (skład: gruszka, masło- mleko, mąka pszenna – pszenica, cukier) [zawiera 1,7,9]</p> | <p>Leczo z indykiem (skład: cukinia, marchewka, kolorowa papryka, pomidor, filet z indyka, passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, przyprawy) Jabłko Lemoniada (skład: woda, cytryna, miód, mięta) [zawiera]</p> |
| <p>08.05.2026 Piątek</p> | <p>Chleb baltonowski (skład: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól) Chleb żytni ze słonecznikiem (skład: mąka żytnia, kwas naturalny, słonecznik, woda, sól) Masło (skład: mleko) Ser żółty (skład: mleko, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji kwasu mlekowego, sól, stabilizator), twaróg półtłusty (skład: mleko, bakterie kwasu mlekowego, śmietana - mleko), jajko, polędwica drobiowa (skład: mięso z kurczaka, sól, przyprawy naturalne), Warzywa; szpinak, ogórek zielony, pomidor malinowy, papryka kolorowa Herbata ziołowa (skład: woda, melisa, rumianek) [zawiera 1,3,7]</p> | <p>Zupa kalafiorowa (skład: kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, pietruszka zielona, koperek, woda, przyprawy) Smoothie owocowo - bananowe (skład: napój owsiany, banan, truskawki, śliwki, agrest, żurawina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna) – wyrób własny [zawiera: 9]</p> | <p>Paluszki rybne (skład: filet z morskczuka, jaja, bułka tarta - mąka pszenna, przyprawy) z ziemniakami , surówka z kiszonych ogórków i marchewki (skład: ogórek kiszony, marchewka , olej rzepakowy, przyprawy) Gruszka Sok jednodniowy Pyłek (skład: jabłko, pomarańcza, cytryna, kurkuma) [zawiera 1,3,4]</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.