

Jadłospis

Poniedziałek – 16.03.2026.

Zupa węgierska – 1 talerz, składniki: papryka trzykolorowa, smażona cebula, koncentrat pomidorowy), ziemniaki, kiełbasa drobiowa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, cebula, olej roślinny, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler), śmietana 30% (mleko)

Naleśniki z kremem czekoladowym i malinami – 1 szt,

składniki: spody naleśnikowe (mąka pszenna, jajka, mleko, woda, olej rzepakowy, sól), banany, kakao, jajka, sok z limonki, cukier.

Woda – 1 kubek, składniki: woda.

Wtorek – 17.03.2026.

Zupa ryżowa z pietruszką zabieleną – 1 talerz, składniki: ryż biały, pietruszka natka, śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

Pieczone udko kurczaka – 1 szt., składniki: bioderko kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Surówka z marchewki i jabłek z jogurtem naturalnym, składniki: marchewka świeża, jabłka, jogurt naturalny (mleko), kwas cytrynowy, sól,

Ziemniaki puree na parze – ok. 180 g, składniki: ziemniaki, mleko, masło (mleko), sól, koperek, woda,

Herbata owocowa – 1 kubek, składniki: woda, herbata z owoców leśnych, cukier.

Środa – 18.03.2026.

Wieprzowina szarpana z sosem barbecue i warzywami w bułce – ok. 200 g,

składniki: szynka wieprzowa, kapusta biała i czerwona, ketchup, majonez (jajka), jogurt naturalny (mleko), chleb pita (zboża: pszenica), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Napój jabłkowy z miętą a'la Tymbark – 1 kubek, składniki: woda, mięta, koncentrat soku jabłkowego,

Babka piaskowa – 1 kawałek,

składniki: mąka pszenna (zboża - pszenica), skrobia ziemniaczana, jajka, cukier, cukier puder, olej rzepakowy,

Czwartek – 19.03.2026.

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem – 1 talerz. składniki: kurczak świeży, wołowina, makaron (pszenica, jajka), cebula, włoszczyzna świeża (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr. miel., itp.),

Kaszotto z warzywami – 1 miarka, składniki: kuskus (zboża: pszenica), mieszanka warzyw, masło (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy,

Lemoniada pomarańczowa + limonka – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku pomarańczowego i limonki,

Jabłko – 1 porcja.

Piątek – 20.03.2026.

Zupa marchewkowa – 1 talerz, składniki: marchew świeża, ziemniaki, masło (mleko), śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

Ryba z pieca – 1 szt. składniki: mintaj (ryba), panierka (zboża: pszenica, jajka),

przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.) olej rzepakowy

Frytki ziemniaczane – 1 porcja, składniki: ziemniaki, olej rzepakowy, sól.

Kolorowa surówka z papryki – 1 porcja, składniki: papryka trzy kolory, sezam, oliwa, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

Sok owocowy – 1 szt.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni:
Intendent:

Koziello Sylwia
Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

*Wytłuszczenie składniki – substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

