

Jadłospis

Poniedziałek – 19.10.2026.

Zupa selerowa z orzeszkami – 300 ml, składniki: seler korzeń i seler naciowy, orzechy laskowe, włoszczyzna (seler), ziemniaki, śmietana vege 15% (soja), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr. miel., itp.),
Pierogi z brzoskwiniami i jabłkiem oraz sosem jogurtowo - śmietanowym – 1 porcja, składniki: ciasto pierogowe (mąka (pszenica), jajka, sól), brzoskwinie, jabłka, śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko), cukier,
Kalarepka – 1 porcja,
Woda – 1 kubek,

Wtorek – 20.10.2026.

Zupa grysikowa – 1 talerz, składniki: kasza manna (pszenica), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)
Pieczona palka kurczaka – 1 szt., składniki: palka (noga) kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),
Mizeria – 1 porcja, składniki: ogórki świeże, śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko) przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),
Ziemniaki gotowane na parze – ok. 180 g, składniki: ziemniaki, sól, woda
Woda z miętą i pomarańczą – 1 kubek, składniki: woda, mięta, pomarańcza.
Gruszka – 1 porcja.

Środa – 21.10.2026.

Grochówka – 1 porcja, składniki: groch, wędzonka wieprzowa, cebula, włoszczyzna (seler), ziemniaki, olej roślinny, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),
Zapiekanka ziemniaczano - warzywna z tofu i sosem pomidorowym – 1 porcja, składniki: ziemniaki, marchewka, kalarepa, brokuły, cebula, itp., tofu naturalne (soja), sos pomidorowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy,
Soczek w kartoniku – 1 szt.

Czwartek – 22.10.2026.

Delikatna zupa czosnkowa – 1 porcja, składniki: czosnek, szczypiorek, masło (mleko), śmietana 30% (mleko), ziemniaki, włoszczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)
Zrazik drobiowy z sosem – ok. 90 g, składniki: mięso mielone z indyka, ser żółty (mleko), cebula, jajka, bułka tarta (zboża – pszenica), szpinak, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)
Mix kasz – 1 porcja, składniki: kasza gryczana, kasza bulgur (zboża - pszenica), woda, sól,
Pomidorki z vinegret – 1 łyżka, składniki: pomidorki koktajlowe, olej rzepakowy, sól, zioła, czosn. gran
Woda cytrynowa z miodem – 1 kubek, składniki: woda, cytryna, miód naturalny.

Piątek – 23.10.2026.

Zupa ziemniaczana – 1 porcja, składniki: ziemniaki, cebula, woda, włoszczyzna (seler), przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),
Medaliony z morszczuka zapiekane z serem – 1 szt. składniki: mintaj (ryba), ser żółty (mleko), przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), olej rzepakowy
Ryż brązowy– 1 porcja, składniki: ryż brązowy, woda, sól,
Surówka z kapusty i marchewki z nutą curry – 1 porcja, składniki: kapusta biała, marchewka świeża, majonez (jajko), jogurt naturalny (mleko), przyprawy: (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., curry, itp.),
Woda – 200 ml,
Banan – 1 porcja.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziello Sylwia
Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

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

