

Jadłospis

Poniedziałek – 20.04.2026.

Zupa ogórkowa z ziemniakami – 1 talerz, składniki: ogórki świeże, ziemniaki, śmietana vege 15%), masło (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włośzczyzna (seler)

Naleśniki z konfiturą i twarożkiem waniliowym – 1 szt,

składniki: mąka pszenna, jajka, mleko, woda, olej rzepakowy, sól, banany, twarożek waniliowy (mleko), cukier, owoce leśne,

Woda – 1 kubek, składniki: woda

Wtorek – 21.04.2026.

Zupa fasolowa – 1 talerz, składniki: fasola biała, tofu wędzone (soja), ziemniaki, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

Potrawka z kurczaka, marchewki i groszku – ok. 200 g, składniki: udko kurczaka, marchewka z groszkiem (produkt mrożony), mąka pszenna, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej rzepakowy,

Ryż biały – ok. 180 g, składniki: ryż biały, woda, sól.

Herbata miętowa z sokiem cytrynowym – 200 ml. składniki: woda, mięta suszona, koncentrat soku cytrynowego,

Banan – 1 porcja.

Środa – 22.04.2026.

Zupa krem ze szparagów – 300 ml, składniki: szparagi, włośzczyzna (seler), masło (mleko) woda, śmietana 30% (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Chrupiący kołecik – ok. 90 g, składniki: bakłażan świeży, bułka tarta (zboża pszenica), jajka, kaszka kukurydziana, mąka pszenna, sezam, mleko, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), olej rzepakowy,

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

Pomidorki z vinegret – 1 łyżka, składniki: pomidorki koktajlowe, olej rzepakowy, sól, zioła, czosn. gran

Woda – 1 kubek. składniki: woda.

Czwartek – 23.04.2026.

Zupa ziemniaczana – 1 talerz, składniki: ziemniaki, cebula, włośzczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Poładwiczka wieprzowa w sosie własnym – 1 miarka, składniki: poładwiczka wieprzowa, cebula, mąka pszenna (pszenica), olej rzepakowy, śmietana 30%(mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czos. gran., itp.)

Surówka z selera z dipem jogurtowo - majonezowym – 1 łyżka,

składniki: seler, majonez (jajka), jogurt naturalny (mleko), sól, cukier, kwas cytrynowy,

Mix kasz – 1 porcja, składniki: kasza gryczana, kasza bulgur (zboża: pszenica), woda, sól.

Lemoniada pomarańcza + cytryna – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku pomarańcza + cytryna.

Piątek – 24.04.2026.

Zupa jarzynowa z ziemniakami – 1 talerz, składniki: mieszanka warzywna (brokuł, kalafior, marchew, dynia, groszek zielony itp., seler), ziemniaki, śmietana 30% (mleko) woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr miel., itp.),

Fishdog – 1 szt, składniki: bułka pszenna (zboża: pszenica) mintaj (ryba), jajka, bułka tarta, mąka pszenna (zboża: pszenica), natka pietruszki, sos pomidorowy, musztarda (gorczyca), ogórki konserwowe, cebula) sałata, przyprawy (sól, zioła, papr. miel., czos. gran, olej rzepakowy

Herbata brzoskwiniowa z miodem – 1 kubek, składniki: woda, herbata z owoców brzoskwini, miód pszczeli.

Jabłko – 1 porcja.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: **Koziello Sylwia**
Intendent: **Komor Zofia**

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

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

