

Jadłospis

Poniedziałek – 21.09.2026.

Kapuśniak z ziemniakami i kaszą jęczmienną – 1 talerz,
składniki: kapusta biała i kiszona, ziemniaki, kasza jęczmienna (zboża: gluten), włoszczyzna (seler), woda,
Makaron z twarogiem, żurawiną i sosem jogurtowo - śmietanowym – 1 talerzyk,
składniki: makaron (pszenica, jajka), woda, żurawina, twaróg półtłusty (mleko), śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko), cukier,
Woda – 1 kubek, składniki: woda.
Ogórek świeży – 1 porcja.

Wtorek – 22.09.2026.

Delikatna zupa chrzanowa – 1 talerz, składniki: chrzan tarty, masło (mleko), śmietana 30% (mleko), ziemniaki, włoszczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)
Stroganow z poledwiczka wieprzową – 1 miarka, składniki: poledwiczka wieprzowa, pieczarki, koncentrat pomidorowy, cebula, ogórek kiszony, mąka pszenna (pszenica), olej rzepakowy, śmietana 15% ~~vege~~,
przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)
Ryż brązowy – 1 porcja, składniki: ryż brązowy, woda, sól.
Salatka z buraczków z wiśnią – 1 porcja, składniki: czerwone buraczki, wiśnia, sól, zioła, papryka miel., kwas cytrynowy, czosnek gran., itp. olej rzepakowy
Woda miętowa z pomarańczą – 1 kubek, składniki: woda, mieta, pomarańcza.

Środa – 23.09.2026.

Zupa „klopsiki atakują” z drobnym makaronem – 1 talerz. składniki: koper, mąka pszenna, jajka, bułka pszenna (zboża - pszenica), bułka tarta (zboża - pszenica), łosoś (ryba), pietruszka natka, woda, makaron (zboża - pszenica), włoszczyzna (seler), śmietana 15% ~~vege~~,
przyprawy (sól, zioła, ~~papr. miel.~~, ~~czosn. gran.~~, itp.)
Jajko sadzone z pieca – 1 szt, składniki: jajka, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., 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 – 1 miarka, składniki: ziemniaki, sól, woda,
Woda – 1 kubek, składniki: woda,
Gruszka – 1 porcja.

Czwartek – 24.09.2026.

Zupa kalafiorowa z ziemniakami – 300ml, składniki: kalafior, ziemniaki, włoszczyzna (seler), śmietana 15% ~~vege~~, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.).
Tortilla z kurczakiem i warzywami - 1 porcja, składniki: tortilla pszenna (pszenica, mleko, jajka), pierś kurczaka drobiowe, cebula czerwona, kukurydza, kolorowa papryka, sałata lodowa, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), majonez (jajko), sos pomidorowy
Woda cytrynowa z miodem – 1 kubek, składniki: woda, cytryna, miód naturalny.
Jabłko – 1 porcja.

Piątek – 25.09.2026.

Zupa krupnik z ziemniakami – 1 talerz, składniki: kasza jaglana, ziemniaki, włoszczyzna (seler), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.).
Fasolka „po bretońsku” – 1 porcja, składniki: fasola „piękny Jas”, ~~tofu~~ wędzone (soja), koncentrat pomidorowy, pomidor – pulpa, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), woda.
Bułka grahamka – 1 porcja, składniki: mąka pszenna (zboża: pszenica), drożdże, woda, sól).
Soczek w kartoniku – 1 szt.

Jadłospis został ustalony przez:

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

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

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

