

Jadłospis

Poniedziałek – 28.09.2026.

Zupa z kurczakiem i cytrynową nutą – 1 talerz, składniki: filet kurczaka, sok cytrynowo – limonkowy, włoszczyzna (seler), ryż biały, olej roślinny, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

Pierogi z twarogiem i sosem jogurtowo - śmietanowym – 1 porcja,
składniki: ciasto pierogowe (mąka (pszenica), jajka, sól), twaróg półtłusty (mleko), śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko), cukier,

Kalarepka – 1 porcja,

Woda – 1 kubek,

Wtorek – 29.09.2026.

Zupa krem z dyni na mleku kokosowym z prażonymi pestkami – 1 talerz. składniki: dynia kostka – produkt mrożony, włoszczyzna (seler), ziemniaki, pestki dyni, masło (mleko) woda, śmietana ~~vege~~ 15%, mleko kokosowe (orzech kokos), ziemniaki, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Spaghetti ~~a'la carbonara~~ – ok. 250 g, składniki: makaron, (pszenica, jajka), szynka wieprzowa cebula, śmietana 30% (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy,

Lemoniada cytrynowa z miodem – 1 kubek, składniki: woda, cytryna, miód pszczeni

Środa – 30.09.2026.

Zupa ogórkowa z kaszą – 1 talerz, składniki: ogórki kiszane, kasza jęczmienna (zboża – jęczmień), śmietana ~~vege~~ 15%, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

Mini wegeburger – 1 szt, składniki: brokuł, cieciora, płatki owsiane, cebula, (bulka pszenna, bulka tarta, mąka pszenna)(pszenica)), natka pietruszki, siemę lniane, sałata, ogórek świeży, sos pomidorowy, przyprawy (sól, zioła, ~~papr~~ miel. ~~czos~~ gran.) olej rzepakowy

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

Sok jabłkowy – 200 ml.

Czwartek – 01.10.2026.

Zupa pomidorowa z makaronem – 1 porcja, składniki: koncentrat pomidorowy, makaron (zboża – pszenica) śmietana ~~vege~~, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

Kolorowy ryż z piersią indyka – 1 porcja, składniki: pierś indyka, ryż brązowy, cebula, mieszanka warzyw, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., ~~czos~~ gran., itp.)

Woda z miętą i pomarańczą – 1 kubek, składniki: woda, mięta, pomarańcza.

Śliwka – 1 szt.

Piątek – 02.10.2026.

Barszcz ukraiński – 1 talerz, składniki: buraki, fasola sucha, kapusta biała, włoszczyzna (seler), ziemniaki, śmietana ~~vege~~ 15%, woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

„Gniazdka” rybne z sosem czosnkowym – 1 porcja, składniki: mintaj (ryba), bagietka – (mąka pszenna, olej, ~~drożdże~~ sól), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy, ser żółty (mleko), pietruszka zielona, koper, szczypior, czosnek, majonez (jajka), jogurt naturalny (mleko)

Ogórek kiszony – 1 porcja,

Woda – 200 ml,

Jabłko – 1 porcja.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: ~~Kozielec~~ Sylwia

Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

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

