

JADŁOSPIS

13.10.25 – 17.10.25

13.10.2025 PONIEDZIAŁEK	<u>BARSZCZ biały z jajkiem i kielbasą</u> 400ml + <u>chleb mieszany</u> 30g (wywar wieprzowy, kielbasa czosnkowa, cebula, chrzan, czosnek, barszcz biały, jaja kurze, przyprawy) <u>MAKARON z truskawkami</u> 250g (makron świderki, truskawki, śmietana , jogurt naturalny, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>KOMPOT jabłkowy</u> 200ml (woda, jabłka, cukier biały) <u>DESER:</u> banan Kcal: 685,96 B: 26,41 T: 19,39 W: 96,91
14.10.2025 WTOREK	
15.10.2025 ŚRODA	<u>ZUPA JARZYNOWA</u> 400ml (wywar drobiowy, fasola zielona, kalafior, brokuły, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, natka pietruszki, śmietana , ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>FASOLKA PO BRETOŃSKU</u> 120g + <u>bułka łamana</u> 40g (fasola typu „jaś”, kielbasa czosnkowa, boczek parzony- wędzony, koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, przyprawy + bułka łamana skład: mąka pszenna (57%), woda, mąka żytnia (3%), olej rzepakowy, cukier, płatki ziemniaczane, drożdże, sól, skrobia ziemniaczana, mąka ze słodu pszennego, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)) <u>HERBATA z cytryną</u> 200ml (woda, herbata ekspresowa, cytryna, cukier biały) <u>DESER:</u> kiwi Kcal: 678,03 B: 28,53 T: 13,63 W: 87,14

16.10.2025 CZWARTEK	<u>KRUPNIK z ryżu</u> 400ml (wywar wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, por, koper, cebula, ryż paraboliczny, przyprawy) <u>BRYZOL</u> 100g (filet z kurczaka, mąka pszenna, jaja kurze, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SURÓWKA Colesław</u> 100g (kapusta biała, marchew, jabłko, cebula, czosnek, majonez, koper, natka pietruszki, przyprawy) <u>KOMPOT z czarnej porzeczki</u> 200ml (woda, czarna porzeczka, cukier biały) <u>DESER:</u> gruszka Kcal: 717,11 B: 39,62 T: 18,50 W: 72,48
17.10.2025 PIĄTEK	<u>ZUPA PIECZKOWA z makaronem</u> 400ml (wywar drobiowy, makaron świderki, pieczarki, marchew, pietruszka, seler, śmietana, cebula, natka pietruszki, koper, masło, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>Filet z Miruny w cieście naleśnikowym</u> 120g (filet z Miruny, mąka pszenna, jaja kurze, mleko, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SURÓWKA z kiszonej kapusty</u> 100g (kapusta kiszona, marchew, jabłko, natka pietruszki, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> jabłko Kcal: 709,51 B: 39,24 T: 19,63 W: 91,20

Zgodnie z informacjami od producentów produkty użyte do sporządzenia obiadów mogą zawierać: gluten, mleko, jaja, soję, seler, orzechy, sezam, gorczycę.

Występujące alergeny zostały wyróżnione pogrubionym drukiem.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, sól, ziele angielskie, oregano, bazylia, liść laurowy, majeranek, cynamon, zioła prowansalskie, tymianek, kurkuma, gałka muskatołowa, papryka słodka, papryka ostra, przyprawa do potraw „smak natury”, sok z cytryny, miód, cukier biały, cukier waniliowy.

Intendent zastrzega sobie z przyczyn niezależnych możliwe zmiany w jadłospisie.