

JADŁOSPIS

08.12.2025 – 12.12.2025

08.12.2025 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) DESER: banan Kcal: 685,96 B: 26,41 T: 19,39 W: 96,91
09.12.2025 WTOREK	<u>ZUPA POMIDOROWA z ryżem</u> 400ml (wywar drobiowy, passata pomidorowa, ryż paraboliczny, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, śmietana, czosnek, natka pietruszki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>FILET z kurczaka panierowany</u> 100g (filet z piersi kurczaka, mąka pszenna, jaja kurze, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>MARCHEWKA duszona</u> 100g (marchew, masło, mąka pszenna, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) DESER: mandarynka Kcal: 687,32 B: 38,39 T: 14,46 W: 75,54
10.12.2025 ŚRODA	<u>ZUPA OGÓRKOWA z ziemniakami</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, śmietana, cebula, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) <u>GULASZ mięsny wieprzowy w sosie własnym</u> 120g (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, czosnek, mąka pszenna, przyprawy) <u>KASZA gryczana</u> 120g <u>PAPRYKA konserwowa</u> 50g <u>KOMPOT truskawkowy</u> 200ml (woda, truskawki mrożone, cukier biały) DESER: kiwi Kcal: 691,53 B: 32,74 T: 29,91 W: 70,38

11.12.2025 CZWARTEK	<u>ZUPA BROKUŁOWA</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, brokuły, śmietana, koper, natka pietruszki, masło, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>FASOLKA PO BRETOŃSKU</u> 120g + <u>bułka łamana</u> 40g (fasola typu „jaś”, kiełbasa 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 liściasta, cukier biały) <u>DESER:</u> gruszka <u>Kcal:</u> 695,15 B: 29,00 T: 13,79 W: 90,21
12.12.2025 PIĄTEK	<u>ZUPA SEROWA</u> 400ml (wywar drobiowy, makaron świderki, ser topiony, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, szczypiorek, czosnek, śmietana, natka pietruszki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>FILET z Miruny</u> smażony 120g (filet z Miruny, jaja kurze, mleko, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SURÓWKA z kapusty czerwonej</u> 100g (kapusta czerwona, cebula, natka pietruszki, koper, olej rzepakowy, cukier biały, jabłko, sok z cytryny, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> jabłko <u>Kcal:</u> 699,80 B: 39,79 T: 19,07 W: 86,61

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.