

JADŁOSPIS

12.01.2026 – 16.01.2026

12.01.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA ZALEWAJKA 400ml (kiełbasa czosnkowa, barszcz biały, czosnek, cebula, śmietana, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) NALEŚNIKI z serem i śmietaną 280g (mąka pszenna, jaja kurze, mleko, woda, olej rzepakowy, ser biały półtłusty, śmietana, przyprawy) KOMPOT z owoców mieszanych 200ml (woda, truskawka, wiśnia, czarna porzeczka, śliwka, czerwona porzeczka, cukier biały) DESER: banan Kcal: 697,21 B: 27,69 T: 18,20 W: 100,94
13.01.2026 WTOREK	ZUPA POMIDOROWA z ryżem 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) FILET z kurczaka panierowany 120g (filet z piersi kurczaka, mąka pszenna, jaja kurze, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) ZIEMNIAKI 200g MARCHEWKA duszona 100g (marchew, masło, mąka pszenna, przyprawy) SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) DESER: mandarynka Kcal: 672,36 B: 38,27 T: 14,31 W: 72,64
14.01.2026 ŚRODA	ZUPA OGÓRKOWA z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, śmietana, cebula, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) GULASZ mięsny wieprzowy w sosie własnym 120g (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, czosnek, mąka pszenna, przyprawy) KASZA gryczana 120g SURÓWKA z pora 100g (marchew, por, jabłko, majonez, przyprawy) KOMPOT truskawkowy 200ml (woda, truskawki mrożone, cukier biały) DESER: gruszka Kcal: 709,15 B: 28,35 T: 30,73 W: 74,48

15.01.2026 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 srodu pszennego, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)) <u>WODA z miodem i cytryną</u> 200ml (woda, miód wielokwiatowy, cytryna) <u>DESER:</u> kiwi <u>Kcal:</u> 672,33 B: 28,72 T: 13,93 W: 87,73
16.01.2026 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> 713,01 B: 40,26 T: 19,74 W: 87,94

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.