

JADŁOSPIS

02.03.2026 – 06.03.2026

02.03.2026 PONIEDZIAŁEK	KAPUŚNIAK z kiszonej kapusty 400ml (wywar wieprzowy, boczek parzony-wędzony, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kapusta kiszona, śmietana, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) RYŻ zapiekany z jabłkiem 250g (ryż paraboliczny, jabłka, śmietana, sok z cytryny, cukier biały, cynamon, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) KOMPOT wiśniowy 200ml (wiśnie mrożone, woda, cukier biały) DESER: banan Kcal: 645,34 B: 17,11 T: 12,05 W: 73,24
03.03.2026 WTOREK	ZUPA KALAFIOROWA 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, śmietana, kalafior, masło, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) INDYK w sosie szpinakowo-pieczarkowym 200g (filet z indyka, pieczarki, szpinak, śmietana, czosnek, masło, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) MAKARON penne 180g KOMPOT truskawkowy 200ml (woda, truskawki mrożone, cukier biały) DESER: jabłko Kcal: 630,67 B: 44,83 T: 17,89 W: 67,76
04.03.2026 ŚRODA	ZUPA OGÓRKOWA z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, śmietana, cebula, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) FASOLKA PO BRETOŃSKU 120g + bułka łamana 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)) HERBATA z cytryną 200ml (woda, herbata ekspresowa, cytryna, cukier biały) DESER: gruszka Kcal: 668,63 B: 27,40 T: 13,48 W: 91,01

05.03.2026 CZWARTEK	<u>ROSÓŁ z makaronem</u> 400ml (wywar drobiowo-wołowy, makaron nitka, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, koper, natka pietruszki, przyprawy) <u>UDZIEC pieczony z kurczaka</u> 120g (udziec z kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI puree</u> 200g (ziemniaki, mleko, masło) <u>MARCHEWKA duszona z groszkiem</u> 100g (marchew, groszek zielony, masło, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> mandarynka Kcal: 713,09 B: 36,62 T: 21,58 W: 79,19
06.03.2026 PIĄTEK	<u>ZUPA GRYSIKOWA</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler , por, kasza manna, przyprawy) <u>KOTLET RYBNY</u> 120g (Filet z Mintaja, jaja kurze , bułka zwykła, mleko , cebula, 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> kiwi Kcal: 705,17 B: 34,96 T: 14,39 W: 96,50

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.