

JADŁOSPIS

16.03.2026 – 20.03.2026

16.03.2026 PONIEDZIAŁEK	<u>ZUPA FASOLOWA</u> 400ml (wywar drobiowo-wieprzowy, fasola „jaś”, marchew, pietruszka, seler , por, masło, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) <u>JAJKO sadzone</u> 120g (jaja kurze, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SURÓWKA z marchwi, jabłkiem i brzoskwinia</u> 100g (marchew, jabłka Polskie, brzoskwinia, śmietana , sok z cytryny, przyprawy) <u>KOMPOT jabłkowy</u> 200ml (woda, jabłka Polskie, cukier biały) <u>DESER:</u> mandarynka <u>Kcal:</u> 706,36 B: 35,89 T: 22,24 W: 82,44
17.03.2026 WTOREK	<u>ZUPA POMIDOROWA z makaronem</u> 400ml (wywar drobiowy, passata pomidorowa, makaron świderki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, śmietana , czosnek, natka pietruszki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>GULASZ mięsny wieprzowy w sosie własnym</u> 120g (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, czosnek, mąka pszenna , przyprawy) <u>KASZA bulgur</u> 130g <u>SURÓWKA z selera i rodzynekami</u> 100g (seler korzeń , rodzyнки sułtańskie, jabłko, jogurt naturalny, sok z cytryny, przyprawy) <u>KOMPOT wiśniowy</u> 200ml (woda, wiśnie mrożone, cukier biały) <u>DESER:</u> kiwi <u>Kcal:</u> 718,39 B: 33,13 T: 30,21 W: 78,41
18.03.2026 ŚRODA	<u>ZUPA KALAFIOROWA</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler , cebula, śmietana , kalafior, masło, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>SPAGHETTI z sosem bolońskim i warzywami</u> 320g (makaron spaghetti , mięso wieprzowe, marchew, pietruszka, seler , koncentrat pomidorowy, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> banan <u>Kcal:</u> 716,61 B: 37,90 T: 9,93 W: 107,07

19.03.2026 CZWARTEK	<u>ZUPA OGÓRKOWA z ryżem</u> 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, śmietana, cebula, natka pietruszki, ryż paraboliczny, przyprawy) <u>KOTLECICKI SIEKANE z indyka z warzywami</u> 130g (filet z indyka, papryka czerwona świeża, cebula, czosnek, natka pietruszki, bułka czerstwa, jaja kurze, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, olej rzepakowy, ser żółty, bułka tarta, przyprawy) ZIEMNIAKI 200g <u>SURÓWKA Szwedzka z dip'em miodowo-cytrynowym</u> 100g (sałata lodowa, pomidor koktajlowy, cebula czerwona, miód wielokwiatowy, sok z cytryny, przyprawy) <u>KOMPOT truskawkowy</u> 200ml (woda, truskawki mrożone, cukier biały) DESER: banan Kcal: 711,23 B: 36,44 T: 12,91 W: 89,20
20.03.2026 PIĄTEK	<u>ZUPA ZACIERKOWA z zieloną pietruszką</u> 400ml (wywar drobiowy, makaron zacierka, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, natka pietruszki, przyprawy) <u>Filet z Morszczuka w cieście naleśnikowym</u> 120g (filet z Morszczuka, mąka pszenna, jaja kurze, mleko, olej rzepakowy, przyprawy) ZIEMNIAKI 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%) DESER: jabłko Kcal: 642,91 B: 36,44 T: 15,06 W: 86,03

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

Występujące alergenów zostały wyróżnione pogrubionym drukiem.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, sól, ziele angielskie, oregano, bazyli, 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.