

JADŁOSPIS

13.04.2026 – 17.04.2026

13.04.2026 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 polewą czekoladową 270g (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: gruszka Kcal: 697,16 B: 29,15 T: 21,48 W: 91,80
14.04.2026 WTOREK	ZUPA WIEJSKA regionalna 400ml (wywar drobiowy, passata pomidorowa, makaron świderki, marchew, pietruszka, seler , por, cebula, śmietana , czosnek, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) GULASZ mięsny wieprzowy w sosie własnym 120g (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, czosnek, mąka pszenna , przyprawy) KASZA jęczmienna 130g PAPRYKA konserwowa z ogórkiem kons. i cebulką 100g (papryka konserwowa, ogórek konserwowy, cebula, przyprawy) HERBATA z miodem i cytryną 200ml (woda, herbata liściasta, miód wielokwiatowy) DESER: mandarynka Kcal: 713,92 B: 33,06 T: 28,19 W: 78,40
15.04.2026 ŚRODA	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) KURCZAK z warzywami w sosie słodko-kwaśnym 220g (filet z piersi kurczaka, marchew, pietruszka, seler , por, mąka pszenna , ogórek konserwowy, papryka konserwowa, koncentrat pomidorowy, przyprawy) RYŻ paraboliczny 130g Woda z miodem i cytryną 200ml (woda, miód wielokwiatowy, cytryna) DESER: banan Kcal: 645,56 B: 32,13 T: 7,09 W: 72,72

<p>16.04.2026 CZWARTEK</p>	<p><u>KRUPNIK z kaszy jęczmiennej</u> 400ml (wywar wieprzowy, kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, ziemniaki, przyprawy) <u>STEK z cebulką</u> 150g (mięso wieprzowe, cebula, bułka zwykła, jaja kurze, olej, przyprawy) <u>FASOLKA szparagowa</u> 90g <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> kiwi <u>Kcal:</u> 644,65 B: 37,80 T: 10,63 W: 83,20</p>
<p>17.04.2026 PIĄTEK</p>	<p><u>ZUPA OGÓRKOWA</u> z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, śmietana, cebula, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) <u>FILET z Morszczuka smażony</u> 120g (filet z morszczuka, jaja kurze, mleko, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI</u> 200g <u>SURÓWKA wielowarzywna</u> 100g (kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, por, jabłko, cebula, przyprawy) <u>SOK tłoczony</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> jabłko <u>Kcal:</u> 672,64 B: 34,37 T: 17,02 W: 89,91</p>

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, bazylią, 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.