

JADŁOSPIS

11.05.2026 – 15.05.2026

11.05.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA ZALEWAJKA 400ml (kiełbasa czosnkowa, barszcz biały , czosnek, cebula, śmietana , ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) MAKARON z truskawkami 250g (makron świderki, truskawki, śmietana , jogurt naturalny, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych) KOMPOT jabłkowy 200ml (woda, jabłka, cukier biały) DESER: banan Kcal: 655,81 B: 16,73 T: 12,05 W: 115,09
12.05.2026 WTOREK	ZUPA BROKUŁOWA 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler , por, brokuły, śmietana , koper, natka pietruszki, masło, 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 , cebula, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, koncentrat pomidorowy, przyprawy) RYŻ paraboliczny 130g SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) DESER: gruszka Kcal: 641,09 B: 34,70 T: 9,01 W: 64,37
13.05.2026 ŚRODA	ZUPA OGÓRKOWA z ziemniakami 400ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler , por, ogórek kiszony, śmietana , cebula, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy) FILET z kurczaka panierowany 100g (filet z piersi kurczaka, mąka pszenna , jaja kurze , bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) ZIEMNIAKI 200g MARCHEWKA gotowana na parze 100g (marchew, masło, przyprawy) SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) DESER: kiwi Kcal: 662,00 B: 37,66 T: 14,33 W: 88,26

<p>14.05.2026 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA JARZYNOWA 400ml (wywar drobiowy, kalafior, fasola zielona, brokuł, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, natka pietruszki, ziemniaki, przyprawy)</p> <p>PULPETY w sosie pomidorowym 120g (mięso wieprzowe, jaja kurze, bułka zwykła łamana, olej rzepakowy, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, przyprawy)</p> <p>KASZA jęczmienna 120g</p> <p>OGÓREK konserwowy 50g</p> <p>KOMPOT truskawkowy 200ml (woda, truskawki, cukier biały)</p> <p>DESER: pomarańcza</p> <p>Kcal: 644,57 B: 38,06 T: 10,28 W: 89,01</p>
<p>15.05.2026 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA ZACIERKOWA z zieloną pietruszką 400ml (wywar drobiowy, makaron zacierka, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, koper, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Filet z Miruny smażony 120g (filet z Miruny, mąka pszenna, jaja kurze, mleko, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>ZIEMNIAKI 200g</p> <p>SURÓWKA z kiszanej kapusty 100g (kapusta kiszona, marchew, jabłko, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>SOK tłoczony 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%)</p> <p>DESER: jabłko</p> <p>Kcal: 645,81 B: 37,10 T: 15,90 W: 85,84</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, bazylija, 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.