

# JADŁOSPIS

15.06.2026 – 19.06.2026

|  |  |
|--|--|
| <b>15.06.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | <b>ZUPA GROCHOWA</b> 400ml<br>(boczek parzony-wędzony, groch łuskany, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula, czosnek, ziemniaki, <b>przyprawy</b> )<br><b>MAKARON z truskawkami</b> 250g<br>(makron świderki, truskawki, <b>śmietana</b> , jogurt naturalny, <b>przyprawy</b> )<br>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)<br><b>KOMPOT wiśniowy</b> 200ml<br>(woda, wiśnie mrożone, cukier biały)<br><b>DESER:</b> banan<br><b>Kcal:</b> 654,75 B: 19,09 T: 3,80 W: 110,50   |
| <b>16.06.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | <b>ZUPA KALAFIOROWA</b> 400ml<br>(wywar drobiowy, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, <b>śmietana</b> , kalafior, masło, koper, natka pietruszki, ziemniaki, <b>przyprawy</b> )<br>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)<br><b>KURCZAK z warzywami w sosie słodko-kwaśnym</b> 220g<br>(filet z piersi kurczaka, marchew, pietruszka, <b>mąka pszenna</b> , ogórek konserwowy, papryka konserwowa, koncentrat pomidorowy, <b>przyprawy</b> )<br><b>RYŻ paraboliczny</b> 130g<br><b>KOMPOT malinowy</b> 200ml<br>(woda, maliny mrożone, cukier biały)<br><b>DESER:</b> gruszka<br><b>Kcal:</b> 644,76 B: 36,33 T: 7,25 W: 60,46   |
| <b>17.06.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | <b>ZUPA FASOLOWA z zacierką</b> 400ml<br>(wywar drobiowo-wieprzowy, fasola „jaś”, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, masło, koper, natka pietruszki, makaron zacierka, <b>przyprawy</b> )<br><b>KOTLET mielony</b> 100g<br>(mięso wieprzowe, <b>jaja kurze</b> , olej, rzepakowy, bułka zwykła, bułka tarta, <b>przyprawy</b> )<br><b>ZIEMNIAKI</b> 200g<br><b>SATAŁA ze śmietaną</b> 45g<br>(sałata, <b>jogurt naturalny</b> , <b>śmietana</b> , <b>przyprawy</b> )<br>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)<br><b>SOK tłoczony</b> 200ml<br>(sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%)<br><b>DESER:</b> kiwi<br><b>Kcal:</b> 672,51 B: 38,84 T: 12,75 W: 89,93 |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>18.06.2026</b><br/><b>CZWARTEK</b></p> | <p><b>ZUPA JARZYNOWA</b> 400ml<br/>(wywar drobiowy, fasola zielona, kalafior, brokuły, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, cebula, koper, natka pietruszki, <b>śmietana</b>, ziemniaki, <b>przyprawy</b>)<br/>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</p> <p><b>BITKI w sosie własnym</b> 120g<br/>(mięso wieprzowe, cebula, czosnek, <b>mąka pszenna</b>, olej rzepakowy, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>KASZA gryczana</b> 130g</p> <p><b>OGÓREK konserwowy</b> 50g</p> <p><b>KOMPOT z owoców mieszanych</b> 200ml<br/>(woda, truskawki, wiśnie, czarna porzeczka, śliwka, czerwona porzeczka)</p> <p><b>DESER:</b> jabłko</p> <p><b>Kcal:</b> 656,21 B: 45,86 T: 19,24 W: 71,51</p>   |
| <p><b>19.06.2026</b><br/><b>PIĄTEK</b></p>   | <p><b>ZUPA PIECZKOWA z makaronem</b> 400ml<br/>(wywar drobiowy, makaron świderki, pieczarki, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, <b>śmietana</b>, cebula, natka pietruszki, koper, masło, <b>przyprawy</b>)<br/>(śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych)</p> <p><b>FILET z Miruny smażony</b> 120g<br/>(filet z morszczuka, <b>jaja kurze</b>, <b>mleko</b>, <b>mąka pszenna</b>, bułka tarta, olej rzepakowy, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>ZIEMNIAKI</b> 200g</p> <p><b>SURÓWKA z kiszanej kapusty</b> 100g<br/>(kapusta kiszona, marchew, jabłko, natka pietruszki, <b>przyprawy</b>)</p> <p><b>SOK tłoczony</b> 200ml<br/>(sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%)</p> <p><b>DESER:</b> pomarańcza</p> <p><b>Kcal:</b> 667,78 B: 34,83 T: 16,60 W: 90,60</p> |

## **OBIADY BĘDĄ WYDAWANE DO DNIA 25.06.2026**

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 muszkatołowa, 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.