
JADŁOSPIS

07.09.2026 – 11.09.2026

07.09.2026 PONIEDZIAŁEK	<u>ZUPA JARZYNOWA z ziemniakami</u> 350ml (wywar warzywny: marchew, pietruszka, seler, por, cebula, brokuł, kalafior, fasola zielona, natka pietruszki, śmietana, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych) <u>SPAGHETTI z czerwoną soczewicą a’la Bolognese</u> 240g (marchew, pietruszka, cebula, czosnek, czerwona soczewica, pomidor, passata pomidorowa, bazylia świeża, olej rzepakowy, makaron spaghetti pełnoziarnisty, przyprawy) <u>WODA z cytryną</u> 200ml (woda, cytryna) DESER: gruszka Kcal: 770,27 B:13,86 T:6,63 W: 65,63
08.09.2026 WTOREK	<u>ZUPA OGÓRKOWA z ryżem</u> 350ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, ogórek kiszony, koper, natka pietruszki, ryż paraboliczny, przyprawy) <u>BRYZOL</u> 100g (filet z kurczaka, mąka pszenna, jaja kurze, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMIANKI puree</u> 200g (mleko, masło) <u>SURÓWKA wielowarzywna</u> 100g (biała kapusta, jabłko, marchew, koper, por, cebula, olej rzepakowy, przyprawy) <u>SOK tłoczony naturalny</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20% / marchwiowy 20%) DESER: banan Kcal: 773,00 B: 37,08 T: 21,90 W: 69,90
09.09.2026 ŚRODA	<u>KRUPNIK z kaszy z jęczmiennej</u> 350ml (wywar warzywny: marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kasza jęczmienna, natka pietruszki, koper, ziemniaki, przyprawy) <u>NALEŚNIKI z jogurtem naturalnym i owocami</u> 240g (mąka pszenna, jaja kurze, mleko, jogurt naturalny, borówka amerykańska, ananas, olej rzepakowy, przyprawy) <u>WODA z miętą</u> 200ml (woda, mięta) DESER: jabłko Kcal: 668,23 B: 21,17 T: 17,60 W: 105,39

10.09.2026 CZWARTEK	<u>ZUPA ZALEWAJKA z ziemniakami</u> 350ml (kiełbasa wędzona czosnkowa, barszcz biały naturalny, śmietana, cebula, czosnek, ziemniaki, przyprawy) (śmietana – skład: śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych) <u>PULPETY w sosie pieczarkowym</u> 115g (mięso wieprzowe, bułka czerstwa graham, jaja kurze, mąka pszenna, koper, cebula, czosnek, pieczarki, olej rzepakowy, przyprawy) <u>KASZA gryczana</u> 150g <u>BURACZKI z jabłkiem i cebulką na zimno</u> 100g (burak czerwony, jabłko, cebula, olej rzepakowy, przyprawy) <u>SOK tłoczony naturalny</u> 200ml (sok jabłkowy 80% / gruszkowy 20% / aroniowy 20% / wiśniowy 20 % / marchwiowy 20%) <u>DESER:</u> brzoskwinia <u>Kcal:</u> 724,92B: 38,07 T: 19,61 W: 76,77
11.09.2026 PIĄTEK	<u>ZUPA GRYSIKOWA</u> 350ml (wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki, kasza manna, przyprawy) <u>FILET z Morszczuka pieczony</u> 100g (filet z Morszczuka, mąka pszenna, mleko, jaja kurze, bułka tarta, olej rzepakowy, przyprawy) <u>ZIEMNIAKI z koperkiem</u> 150g <u>SURÓWKA z kiszonej kapusty</u> 100g (kapusta kiszona, marchew, jabłko, por, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, przyprawy) <u>KOMPOT z owoców mieszanych</u> 200ml (woda, jabłko, truskawki, wiśnie, czarna porzeczka, śliwka, czerwona porzeczka) <u>DESER:</u> jabłko <u>Kcal:</u> 677,66 B: 35,30 T: 23,28 W: 73,94

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, kminek, imbir, 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.