

JADŁOSPIS

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 11.05.2026	<u>Zupa mleczna:</u> kasza kus kus 20g na mleku 200g <u>Kanapka:</u> bułka razowa 40g z masłem 5 g - szynka 20g - sałata 5g, papryka 15 g - herbata biała 170 g - jabłko 70g.	<u>Zupa:</u> barszcz biały z białą kielbasą i jajkiem zabieleny 250g <u>II danie:</u> ryż z białym serem i prażonym jabłkiem, cynamonem i jogurtem naturalnym tarta marchewka kompot owocowy 200g	<u>Kanapka:</u> pieczywo mieszane 40g masło 5g. -schab pieczony 20g -ogórek kwaszony 15g -papryka 15g -herbata owocowa 170g -gruszka 70g
Alergeny	1,7	1,3,7,9	1,3,4,7
Wtorek 12.05.2026	<u>Zupa mleczna:</u> płatki jęczmienne na mleku 200ml <u>Kanapka:</u> kajzerka 40g z masłem 5 g, twaróg 25g z rzodkiewką i szczypiorkiem - herbata biała 170 g - jabłko 70g.	<u>Zupa:</u> barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny 250 g <u>II danie:</u> krostki z mięsem surówka z ogórka kwaszonego i jabłka - kompot śliwkowy 200g	<u>Kanapka:</u> chleb żytni na maślanie 40g z masłem 5g - pasta z fasoli z jabłkiem - herbata miętowa 200g - melon 70g
Alergeny	1,7	1,7,9	1,7
Środa 13.05.2026	<u>Zupa mleczna:</u> płatki jęczmienne na mleku 200g <u>Kanapka:</u> chleb żytni 40g, masło 5g -pasta jajeczna 40g ze szczypiorkiem - kiełki brokuła -herbata owocowa 170g ananas 70g	<u>Zupa:</u> ogórkowa z ziemniakami, zabieleną 250g <u>II danie:</u> pulpety wp/drob a'la gołąbki w sosie pomidorowym (80g kasza jęczmienna - fasolka szparagowa 80g - biała rzodkiew w plasterkach kompot z czarnej porzeczki 200g	<u>Kanapka:</u> bułka z ziarnami z masłem 40g - polędwica bez konserwantów 20 g sałata 5g, papryka 15g ogórek zielony 15g - woda z miodem i cytryną - brzoskwinia 70g
Alergeny	1,3,7	1,7,9	1,3,7
Czwartek 14.05.2026	Kakao na mleku 200 ml <u>Kanapka:</u> bułka żytnia 40g z masłem 5g -żółty ser 20g -ogórek świeży 15g, sałata 5g papryka 15g. - herbata owocowa 170g jabłko 70 g	<u>Zupa:</u> jarzynowa z ziemniakami zabieleną 250 g <u>II danie:</u> kopytka z cebulką smażoną surówka z czerwonej kapusty i ogórka kwaszonego i jabłka - kompot owocowy 200g	<u>Kanapka:</u> pieczywo mieszane 50g masło 5g. -parówki z szynki 20g -papryka 15g -herbata z cytryną i miodem 170g -gruszka 70g
Alergeny	1,3,7	1,3,4,7,9	1,4,7
Piątek 15.05.2026	<u>Zupa mleczna:</u> kawa zbożowa na mleku 200 ml <u>Kanapka:</u> bułka żytnia 40g, masło 5g - polędwica drobiowa 15g - ogórek św. 15g, papryka 15g - sałata 3g - herbata biała 170g - jabłko 70g	<u>Zupa:</u> z soczewicy z makaronem 250g <u>II danie:</u> ryba smażona 80 g - ziemniaki 150g - surówka z pora, marchewki i jabłka ze śmietaną 80g kompot wiśniowy 200 g	Jogurt naturalny z musem brzoskwińowym, chrupki kukurydziane -herbata owocowa
Alergeny	1,3,7	1,3,4,7,9	1,7

JADŁOSPIS

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, pszenica kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne(arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki (używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)