

**JADŁOSPIS DEKADOWY**  
**11.04.25- 18.04.2025R**

| DATA/<br>DZIEŃ        | OBIAD                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.04<br>piątek       | Zupa z groszku zielonego 300ml<br>(seler, mleko)<br>Naleśniki z twarogiem sos jagodowy z jogurtem naturalnym 210/60ml<br>(mleko, pszenica, jajko)<br>kompot jabłkowy 150ml                                                                                                 |
| 14.04<br>poniedziałek | Zupa jarzynowa na rosole 300ml<br>(seler)<br>Gulasz z szynki z papryką 60/60g<br>(pszenica)<br>surówka wielowarzywna z oliwą 60g<br>kasza jęczmienna z masłem 150g<br>(jęczmień, masło)<br>kompot rabarbarowy 150ml                                                        |
| 15.04<br>wtorek       | Zupa pomidorowa z ryżem 300ml<br>(seler, pszenica)<br>Pulpet drobiowy z warzywami 60g<br>(mleko, pszenica, jajko)<br>Sos koperkowy 60ml<br>(mleko, pszenica)<br>warzywa gotowane 60g<br>ziemniaki z koprem 200g<br>kompot z aronii 150ml                                   |
| 16.04<br>środa        | Zupa barszcz ukraiński z fasolą i kapustą z ziemniakami 300ml<br>(seler, mleko)<br>kopytka gotowane 150g<br>(pszenica, siarczany)<br>pierś drobiowa duszona sos pieczarkowy 60/60ml (mleko, pszenica)<br>surówka z marchewki tartej z jabłkiem 60g<br>Woda z cytryną 150ml |
| 17.04<br>czwartek     | Zupa ogórkowa z ryżem 300ml<br>(seler, mleko)<br>kotlet pożarski z piersi drobiowych sos z warzywami 60/60g<br>(pszenica, jajka)<br>surówka z kapusty pekińskiej z pomidorami 60g<br>ziemniaki puree z koprem 150g<br>(mleko)<br>kompot jabłkowy 150ml                     |
| 18.04<br>piątek       | Zupa kalafiorowa ze śmietaną 300ml<br>(seler, mleko)<br>łosoś pieczony sos warzywny 60/60ml (ryba, mleko, seler)<br>brokuł gotowany 60g<br>ziemniaki z koprem 200g<br>Woda z cytryną 150ml                                                                                 |

Uwaga: Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń w stołówki.

Sporządził: Stanisław Fąs  
mgr inż. Stanisław Fąs  
technolog żywności