

JADŁOSPIS

05.10-12.10.2026 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
05.10 poniedz.	Zupa krupnik na wywarze z jarzyn 300ml (seler) Ryż z jabłkami i jogurtem 200/60ml (mleko) Marchewka súpki 60g Kompot z jabłkowo-truskaw. 150ml Ogórek świeży súpki 50g
06.10 wtorek	Zupa Kalafiorowa 300ml (seler) (seler, mleko) kotlet de volaille z serem sos pieczarkowy 70/60ml (mleko, pszenica, jajka) surówka z marchewki jabłek i jogurtu naturalnego 60g (mleko) ryż brązowy gotowany 150g (mleko) woda z cytryną i pomarańczą 150ml
07.10 środa	Barszcz czerwony 300ml Naleśniki z twarogiem sos jagodowo jogurtowy 210/80ml (pszenica, mleko, jajka) Pomidorki koktajlowe 50g Kompot z jabłek 150ml Marchewka súpki 50g
08.10 czwart.	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze z jarzyn 300ml (seler, pszenica) Sznycel warzywny sos pieczarkowy 70/60ml (pszenica, jajko) Groszek z masłem 60g ziemniaki koprem 150g (mleko) woda z cytryną 150ml
09.10 piątek	Zupa jarzynowa na rosole 300ml (seler,) paluszki rybne z mintaja pieczone (ryba) sos koperkowy 60/60g (mleko, pszenica) Kapusta kiszona zasmażana z olejem 60g ziemniaki z koprem 150g Kompot jabłkowy 150ml
12.10 poniedz.	Zupa grochowa z kielbasą 300ml (seler, mleko, pszenica) Makaron spaghetti sos pomidorowy z warzywami i ciecierzycą 250/130g (pszenica) Papryka świeża 30g Ogórek súpki 30g woda z cytryną 150ml

Uwaga: Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się na stołówce.

Sporządził: Stanisław Faś