

JADŁOSPIS

poniedziałek, 20 października 2025

dzieci 759 Kcal

obiad

I danie	Zupa ogórkowa z ryżem 270 ml (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Masło 82%, Ogórki kiszane warzywa, Oregano, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Ryż biały, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
II danie	Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym 150 g (Bazylia, Cebula, Czosnek, Filet z kurczaka, Gałka muszkatołowa, Jarzynka naturalna, Liść laurowy, Lubczyk, Masło 82%, Oregano, Papryka mielona, Pieprz czarny, Pulpa pomidorowa, Ser mozzarella wiórki do pizzy, Sól morską, Szpinak mrożony liście, Śmietanka 18%, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), Makaron 185 g (Makaron Czaniecki 0,5 kg, Olej kujawski, Sól morską)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Jabłko

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

wtorek, 21 października 2025

dzieci 592 Kcal

obiad

I danie	Zupa rosół z lanym ciastem 270 ml (Cebula, Czosnek, Jaja, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Mąka Zamojska, Mięso wołowe z/k EX, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Udziec z kurczaka z/k ze skórą, Ziele angielskie)
II danie	Filet z piersi kurczaka panierowany 90 g (Bułka tarta, Filet z kurczaka, Jaja, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Mąka Zamojska, Mleko 2%, Olej kujawski, Pieprz czarny), Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki), Surówka z kalarepy, marchewki i jabłka 100 g (Cukier, Cytryna, Jabłko, Jogurt naturalny, Kalarepa, Marchew, Pieprz czarny, Sól morską)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

środa, 22 października 2025

dzieci 999 Kcal

obiad

I danie	Zupa kapuśniak z kiełbasą 270 ml (Boczek wędzony, Cebula, Cukier, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta kiszona, Kiełbasa wiejska, Kminek, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Przecier pomidorowy Żłoty Bażant, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie, Ziemniaki), Chleb krakowski 60 g
II danie	Pierogi "ruskie" 250 g (Cebula, Masło 82%, Olej kujawski, Pierogi ruskie)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Melon

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Soja, Sezam, Mleko, Seler, Gorczyca

czwartek, 23 października 2025

dzieci 923 Kcal

obiad

JADŁOSPIS

I danie	Zupa pieczarkowa z makaronem 270 ml (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Lubczyk, Majeranek, Makaron Czaniecki 0,25 kg, Marchew, Masło 82%, Pieczarki, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%)
II danie	Schab w sosie porowo-śmietanowym pieczony w piecu konwekcyjnym 110 g (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kotlet schabowy b/k, Krem z gorczycy, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Papryka mielona, Papryka mielona wędzona, Pieprz czarny, Por, Sól morską, Śmietanka 30%, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), Kasza bulgur 160 g (Kasza bulgur, Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Sól morską), Buraczki na ciepło 130 g (Buraki, Cebula, Cukier, Cytryna, Jarzynka naturalna, Kminek, Majeranek, Mąka Zamojska, Pieprz czarny, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Klementynka

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler, Gorczyca

piątek, 24 października 2025

dzieci 677 Kcal

obiad

I danie	Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów z ryżem 270 ml (Bazylia, Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Oregano, Papryka mielona, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Pomidory, Por, Przecier pomidorowy Żółty Bażant, Ryż biały, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
II danie	Miruna-filet panierowany 100 g (Bułka tarta, Jaja, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Mąka Zamojska, Miruna filet b/s, Mleko 2%, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny, Sól morską), Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki), Surówka z kapusty, ogórka i koperku 100 g (Cukier, Cytryna, Czosnek, Jabłko, Kapusta biała, Koper, Krem z gorczycy, Ogórki zielone, Oliwa z oliwek, Pieprz czarny, Sól morską, Szczypiorek),
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Ryby, Seler, Gorczyca