

JADŁOSPIS

poniedziałek, 15 grudnia 2025

dzieci 678 Kcal

obiad

I danie	Zupa rosół z lanym ciastem 270 ml (Cebula, Czosnek, Jaja, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Mąka Zamojska, Mięso wołowe z/k EX, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie)
II danie	Potrawka z gotowanego kurczaka 200 g (Cebula, Czosnek, Filet z kurczaka, Gałka muszkatołowa, Groszek zielony mrożony, Jarzynka naturalna, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Oregano, Papryka mielona, Pieprz czarny, Przecier pomidorowy Żółty Bażant, Pulpa pomidorowa, Śmietanka 18%, Włoszczyzna mrożona paski, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), Ryż 170 g (Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Ryż paraboliczny, Sól morską)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Kiwi , Mus owocowy

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

wtorek, 16 grudnia 2025

dzieci 863 Kcal

obiad

I danie	Zupa krem z cukini 270 ml (Cebula, Cukinia, Czosnek, Gałka muszkatołowa, Groszek ptysiowy, Imbir mielony, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
II danie	Kotlet devolay z mięsa drobiowego 100 g (Bułka tarta, Filet z kurczaka, Jaja, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Masło 82%, Mąka Zamojska, Mleko 2%, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny, Sól morską), Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki), Mini marchewki 100 g (Cytryna, Masło 82%, Mini marchewki)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Banan, Jogurt pitny Skyr

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

środa, 17 grudnia 2025

dzieci 941 Kcal

obiad

I danie	Zupa kapuśniak z kielbasą 270 ml (Boczek wędzony, Cebula, Cukier, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta kiszona, Kielbasa wiejska, Kminek, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Przecier pomidorowy Żółty 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, 18 grudnia 2025

dzieci 932 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, Podgrzybek kostka extra, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%)
II danie	Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym pieczone w piecu konwekcyjnym 100 g (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Krem z gorczycy, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Olej kujawski, Papryka mielona, Papryka mielona wędzona, Pieprz czarny, Polędwiczki wieprzowe, Rozmaryn, Sól morską, Śmietanka 30%, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), Gnocchi - kluski ziemniaczane 180 g (Gnocchi, Masło 82%, Olej kujawski, Sól morską), Surówka z kapusty pekińskiej, rzodkiewki, pomidorów i ogórka 100 g (Cebulka zielona, Cukier, Cytryna, Czosnek, Jogurt naturalny typu greckiego, Kapusta pekińska, Koper, Krem z gorczycy, Majonez Kielecki 310g, Ogórki zielone, Papryka czerwona świeża, Pieprz czarny, Pomidory, Rzodkiewka, Sól morską)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Klementynka

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

piątek, 19 grudnia 2025

dzieci 739 Kcal

obiad

I danie	Zupa pomidorowa z ryżem 250 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, Por, Przecier pomidorowy Złoty Bażant, Pulpa pomidorowa, Ryż paraboliczny, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
II danie	Paluszki rybne z fileta z mintaja 120 g (Paluszki rybne), Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki), Salata lodowa 60 g (Cukier, Cytryna, Jogurt naturalny typu greckiego, Pieprz czarny, Salata lodowa, Śmietana 18%)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Actimel

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Ryby, Seler