

JADŁOSPIS

poniedziałek, 23 lutego 2026

dzieci 691 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa ogórkowa z ziemniakami 270 ml** (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Masło 82%, Ogórki kiszzone warzywa, Oregano, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Śmietana 18%, Śmietanka 18%, Ziele angielskie, Ziemniaki)
- II danie** **Podudzie z kurczaka pieczone w piecu konwekcyjnym 140 g** (Czosnek, Dramstiki-podudzie, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Majeranek, Olej kujawski, Papryka mielona),
Kasza bulgur 160 g (Kasza bulgur, Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Sól morską),
Surówka z kapusty pekińskiej, papryki i rzodkiewki 100 g (Cebulka zielona, Cukier, Cytryna, Czosnek, Jogurt naturalny typu greckiego, Kapusta pekińska, Koper, Krem z gorczycy, Majonez Kielecki 310g, Papryka czerwona świeża, Pieprz czarny, Pomidory, Rzodkiewka, Sól morską)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

Alergeny: Mleko, Jaja, Seler, Gorczyca

wtorek, 24 lutego 2026

dzieci 631 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa brokułowa z makaronem 270 ml** (Brokuły, Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Makaron Czaniecki 0,25 kg, Marchew, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
- II danie** **Filet z piersi kurczaka w cieście naleśnikowym 120 g** (Filet z kurczaka, Jaja, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Mąka Zamojska, Mleko 2%, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny),
Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki),
Fasolka szparagowa z masłem 100 g (Bułka tarta, Fasolka szparagowa zielona, Fasolka szparagowa żółta, Masło 82%, Sól morską)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
- owoc** **Klementynka**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

środa, 25 lutego 2026

dzieci 949 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa gulaszowa 270 ml** (Cebula, Czosnek, Gałka muszkatołowa, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kminek, Krem z gorczycy, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Mięso wołowe b/k, Papryka czerwona świeża, Papryka mielona, Pieczarki, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Przecier pomidorowy Żółty Bążant, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie, Ziemniaki),
Chleb krakowski
- II danie** **Ryż 200 g** (Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Ryż biały, Sól morską),
Koktail truskawkowy 220 ml (Cukier, Jogurt naturalny typu greckiego, Śmietana 18%, Truskawki mrożone)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
- owoc** **Banan**

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

czwartek, 26 lutego 2026

dzieci 968 Kcal

obiad

JADŁOSPIS

I danie	Zupa rosolnik 270 ml (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Mięso wołowe z/k EX, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Ryż paraboliczny, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie)
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, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny, Por, Sól morską, Śmietanka 30%, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), Gnocchi - kluski ziemniaczane 180 g (Gnocchi, Masło 82%, Olej kujawski), Buraczki na ciepło 130 g (Buraki, Cebula, Cukier, Cytryna, Jarzynka naturalna, Kminek, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Pieprz czarny, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Mus owocowy

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Seler, Gorczyca

piątek, 27 lutego 2026

dzieci 638 Kcal

obiad

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	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, marchwi i jabłka 100 g (Cebula, Cebulka zielona, Cukier, Cytryna, Czosnek, Jabłko, Kapusta biała, Koper, Krem z gorczycy, Marchew, Oliwa z oliwek)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

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