

JADŁOSPIS

poniedziałek, 16 marca 2026

dzieci 788 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa neapolitańska z grzankami z weki 270 ml** (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kminek, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Papryka mielona, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Weka, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie)
- II danie** **Spaghetti z mięsem drobiowym, pieczarkami, serem oraz sosem pomidorowym 200 g** (Bazylija, Cebula, Czosnek, Gulasz z kurczaka, Jarzynka naturalna, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Oregano, Papryka mielona, Pieczarki, Pieprz czarny, Przecier pomidorowy Złoty Bażant, Pulpa pomidorowa, Ser żółty Gouda, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Tymianek, Ziele angielskie, Zioła prowansalskie), **Makaron 210 g** (Makaron Lubella, Olej kujawski, Sól morską)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
- owoc** **Klementynka**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Soja, Sezam, Mleko, Jaja, Orzechy, Seler

wtorek, 17 marca 2026

dzieci 671 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa koperkowa z makaronem 270 ml** (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Koper, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Makaron Czaniecki 0,25 kg, Marchew, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
- II danie** **Kotlet devolay z mięsa drobiowego 120 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), **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, 18 marca 2026

dzieci 1079 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa barszcz biały z ziemniakami i boczkiem 270 ml** (Barszcz biały, Boczek wędzony, Cebula, Czosnek, 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%, Ziele angielskie, Ziemniaki)
- II danie** **Pierogi z mięsem i kapustą 250 g** (Cebula, Masło 82%, Olej kujawski, Pierogi z mięsem i kapustą)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
- owoc** **Jabłko**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Seler, Gorczyca

czwartek, 19 marca 2026

dzieci 897 Kcal

obiad

JADŁOSPIS

I danie	Zupa z białej kapusty 270 ml (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta biała, Kminek, Koper, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Papryka czerwona świeża, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Por, Przecier pomidorowy Żółty Bażant, Pulpa pomidorowa, Seler korzeń, Seler naciowy, Skrzydło z indyka, Sól morską, Ziele angielskie, Ziemniaki)
II danie	Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie musztardowym 100 g (Cebula, Czosnek, Filet z kurczaka, Jarzynka naturalna, Krem z gorzycy, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka Zamojska, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny, Polędwiczki wieprzowe, Rozmaryn, Sól morską, Śmietanka 30%, Ziele angielskie), Kasza Kuskus 160 g (Kasza kuskus, Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Sól morską), 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, 20 marca 2026

dzieci 620 Kcal

obiad

I danie	Zupa pomidorowa z ryżem 270 ml (Bazylią, 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 Żółty Bażant, Pulpa pomidorowa, Ryż paraboliczny, 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 kiszonej, marchewki i jabłka 100 g (Cebula, Cebulka zielona, Cukier, Jabłko, Kapusta kiszona, Kminek, Lubczyk, Marchew, Oliwa z oliwek, Pieprz czarny)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

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