

JADŁOSPIS

poniedziałek, 27 kwietnia 2026

dzieci 764 Kcal

obiad

I danie **Zupa krupnik 270 ml** (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kasza jęczmienna średnia, Kminek, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Śmietanka 18%, Ziele angielskie, Ziemniaki, Żebra wieprzowe-paski)

II danie **Spaghetti z mięsem drobiowym, pieczarkami, serem oraz sosem pomidorowym 200 g** (Bazylią, 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, Ziola prowansalskie),
Makaron 210 g (Makaron Lubella, Olej kujawski, Sól morską)

napój **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

owoc **Śliwka**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

wtorek, 28 kwietnia 2026

dzieci 662 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 gulasz, Mięso wołowe z/k EX, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie)

II danie **Mielonka z gotowanego mięsa wołowo-drobiowego 80 g** (Cebula, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Masło 82%, Pieprz czarny, Sól morską),
Ziemniaki gotowane 180 g (Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki),
Kapusta kiszona zasmażana 130 g (Cebula, Cukier, Jarzynka naturalna, Kapusta kiszona, Kminek, Koper, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Masło 82%, Mąka Zamojska, Papryka mielona, Pieprz czarny)

napój **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

owoc **Gruszka**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

środa, 29 kwietnia 2026

dzieci 944 Kcal

obiad

I danie **Zupa barszcz biały z ziemniakami i białą kielbasą 270 ml** (Barszcz biały, Boczek wędzony, Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kielbasa biała, 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, Ziemniaki)

II danie **Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem 300 g** (Cukier, Cynamon, Cytryna, Jabłko, Masło 82%, Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Ryż paraboliczny)

napój **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

owoc **Jogurt owocowy**

Alergeny: Mleko, Seler

czwartek, 30 kwietnia 2026

dzieci 843 Kcal

obiad



JADŁOSPIS

I danie **Zupa krem z pieczarek 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 **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),
Mizeria z koperkiem 100 g (Cukier, Cytryna, Koper, Krem z gorczycy, Ogórki zielone, Oliwa z oliwek, Pieprz czarny, Sól morską)

napój **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

owoc **Baton z dodatkiem prażonych zbóż**

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