

JADŁOSPIS

poniedziałek, 18 maja 2026

dzieci 578 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, 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 muskatołowa, 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** **Śliwka**

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko, Jaja, Seler

wtorek, 19 maja 2026

dzieci 702 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa krem z dyni z groszkiem 270 ml** (Cebula, Czosnek, Dynia mrożona, Gałka muskatołowa, Groszek ptysiowy, Imbir mielony, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Liść laurowy, Lubczyk, Marchew, Masło 82%, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziele angielskie)
- II danie** **Sznyceł wieprzowo-drobiowy 100 g** (Bułka tarta, Bułka zwykła, Cebula, Czosnek, Filet z kurczaka, Jaja, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Majeranek, Mąka ziemniaczana, Olej kujawski, Papryka mielona, Pieprz czarny, Sól morską, Szynka szacowana),
Młode ziemniaki gotowane 180 g (Koper, Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki),
Mizeria ze śmietaną 100 g (Cukier, Cytryna, Ogórki zielone, Pieprz czarny, Sól morską, Śmietana 18%)
- napój** **Kompot wieloowocowy 220 ml** (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)

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

środa, 20 maja 2026

dzieci 1025 Kcal

obiad

- I danie** **Zupa fasolowa na żeberkach z makaronem 270 ml** (Boczek wędzony, Cebula, Czosnek, Fasola Jas karłowaty, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kminek, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Makaron Czaniecki 0,25 kg, Marchew, Oregano, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Pietruszka natka, Por, Seler korzeń, Seler naciowy, Sól morską, Ziele angielskie, Żebra wieprzowe-paski),
Chleb krakowski 60 g
- 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** **Morela**

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

czwartek, 21 maja 2026

dzieci 635 Kcal

obiad

JADŁOSPIS

I danie	Zupa jarzynowa z z ziemniakami 270 ml (Bukiet warzyw, Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Kminek, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Lubczyk, Majeranek, Mrożona jarzynka-zupa, Pieprz czarny, Pietruszka natka, Por, Skrzydło z indyka, Sól morską, Śmietanka 18%, Śmietanka 30%, Ziemniaki)
II danie	Filet z indyka w sosie pomidorowym zapiekany w piecu konwekcyjnym 170 g (Cebula, Czosnek, Filet z indyka, Jarzynka naturalna, Lubczyk, Majeranek, Masło 82%, Mąka ziemniaczana, Papryka mielona, Pieprz czarny, Pomidory suszone w oleju słonecznikowym, Przecier pomidorowy Żółty Bażant, Pulpa pomidorowa, Sól morską, Śmietanka 30%, Ziele angielskie), Kasza jęczmienna 140 g (Kasza jęczmienna średnia, Olej kujawski, Oliwa z oliwek, Sól morską), Ogórek małosolny 80 g (Ogórek małosolny)
napój	Kompot wieloowocowy 220 ml (Cukier, Mieszanka kompotowa, Śliwka mrożona, Truskawki mrożone)
owoc	Gruszka

Alergeny: Zboża zawierające gluten, Mleko

piątek, 22 maja 2026

dzieci 729 Kcal

obiad

I danie	Zupa koperkowa z ryżem 270 ml (Cebula, Czosnek, Jarzynka naturalna, Kapusta włoska, Koper, Kurczaki całe z wolnego wybiegu, Liść laurowy, Lubczyk, Majeranek, Marchew, Pieprz czarny, Pietruszka korzeń, Por, 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), Młode ziemniaki gotowane 180 g (Koper, Masło 82%, Sól morską, Ziemniaki), Surówka Colesław 100 g (Cebula, Cytryna, Kapusta biała, Majonez Kielecki 310g, Marchew, Śmietana 18%)
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, Ryby, Seler, Gorczyca