Jadłospis tygodniowy

JADŁOSPIS

Poniedziałek 16.11.2026

Zupa ogórkowa (wywar warzywny, śmietana , ziemniaki,) 1,3,7,9*

Pierogi ruskie z cebulką

Kompot truskawkowy z miodem

Owoc

Wtorek 17.11.2026

Zupa ryżowa(wywar z indyka ,włoszczyzna)

Ziemniaki puree (mleko) 1,3,7,9*

Kotlet pożarski (filet drobiowy, jajka, bułka tarta i zwykła)

Surówka grecka (mix sałat, cebula czerwona, pomidor koktailowy, ogórek, oliwki, ser feta)

Kompot truskawkowy z miodem

Środa 18.11.2026

Zupa krem z ciecierzycy (wywar warzywny, śmietana roślinna, ziemniaki) 1,6,7,9*

Łazanki z pieczarkami (kapusta kiszona)

Woda z cytryną i miętą

Owoc

Czwartek 19.11.2026

Zupa brokułowa z kaszą jaglaną (wywar z indyka, śmietana, włoszczyzna)

Spaghetti bolognese z żółtym serem (koncentrat pomidorowy, łopatka wieprzowa b/k, passata pomidorowa) 1,3,7,9*

Woda z cytryną i miętą

Owoc

Piątek 20.11.2026

Zupa pomidorowa z ryżem (koncentrat pomidorowy ,wywar z indyka, ziemniaki, włoszczyzna, śmietana)

Ziemniaki puree (mleko)

Kotlet rybny mielony z miruny (jajka, mąka, bułka tarta i zwykła) 1,3,4,7,9*

Surówka z ogórków kiszonych

Woda z cytryną i miętą

Zastrzega się, że mogą wystąpić zmiany w jadłospisie.

Alergeny:
Wszystkie potrawy mogą zawierać alergeny oznakowane w potrawach gwiazdką.

1. *Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, produkty pochodne.*
2. *Skorupiaki i produkty pochodne.*
3. *Jaja i produkty pochodne.*
4. *Ryby i produkty pochodne.*
5. *Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.*
6. *Soja i produkty pochodne.*
7. *Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).*
8. *Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/ orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.*
9. *Seler i produkty pochodne.*
10. *Gorczyca i produkty pochodne.*
11. *Nasiona sezamu i produkty pochodne.*
12. *Dwutlenek siarki i siarczyny.*
13. *Łubin i produkty pochodne.*
14. *Mięczaki i produkty pochodne*

Wywary na zupy przygotowywane są każdorazowo na udkach drobiowych i „włoszczyźnie” (marchewka, pietruszka, seler, por)
Do posiłków dodawane są przyprawy w ilości poniżej 2% masy potrawy.