

Jadłospis

Dzień tygodnia	Śniadanie	II Śniadanie *	Obiad
09.02.2026 Poniedziałek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Szynka wieprzowa Sokołów , papryka, sałata , pomidor ze szczypiorkiem, ogórek zielony-35g, kakao-200ml, herbata z cytryną-200ml //1,7/	Jogurt naturalny /7/	Grochówka z ziemniakami i kiełbasą na wędzonce.-300ml Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem (200g), kompot owocowy 200ml, ½ banana /1,3,7,9/
10.02.2026 Wtorek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Twarożek z ogórkiem i czosnkiem, kiełki rzodkiewki pomidor ze szczypiorkiem, papryka -35g, kawa inka -200ml, herbata owocowa z cytryną-200ml //1,3,4,7/	Zdrowa przekąska „dobra porcja”: //	Barszcz czerwony z ziemniakami, śmietaną i natką -300ml Potrawka z kurczaka z kolorowymi warzywami (200g), makaron świderki (150g), , kompot wieloowocowy (200ml), gruszka /1,7,9/
11.02.2026 Środa	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, roszponka, , ogórek zielony, pomidor, papryka-35g, kakao -200ml herbata owocowa z cytryną-200ml /1,7/	Sok kubuś Ciastko zbożowe /1,3,8/	Zupa kalafiorowa z koperkiem, ziemniakami i śmietaną -250ml, Łazanki z kapustą białą, mięsem i boczkiem (250g), kompot oowocowy-200ml, mandarynka /1,3,7,9/,
12.02.2026 Czwartek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Wędlina drobiowa, sałata lodowa, pomidor, kiełki słonecznika, papryka, ogórek -35g, kawa inka 200ml, herbata z cytryną -200ml. /1,7/	½ gruszki biszkopt / 1,3/	Zupa z fasolki szparagowej, ziemniaki, śmietana i natka -250ml Pieczeń z indyka (100g), kluski śląskie (150g), kapusta czerwona gotowana z cebulką (100g) kompot owocowy-200ml, jabłko /1,3,7,9/
13.02.2026 piątek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Ser żółty, ogórek zielony, papryka, sałata,, pomidor ze szczypiorkiem-35g,kawa inka -200ml herbata z cytryną-200ml /1,7/	Mleko smakowe /7/	Zupa pomidorowa z mini muszelkami, śmietaną i natka - 250ml, Ryba soute w sosie koperlowym (100g), ziemniaki (150g,), warzywa trio na parze(100g), kompot owocowy (200ml), /1,3,4,7,9/

II Śniadanie* - dotyczy dzieci z przedszkola

Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie.

Alergeny: 1/zboża, 2/skorupiaki, 3/jaja, 4/ryby, 5/orzeszki ziemne, 6//soja, groch, fasola 7/mleko, 8/orzechy, 9/seler, 10/gorczyca, 11/nasiona sezamu, 12/dwutlenek siarki, 13/łubin, 14/mięczaki.

Do przygotowywanych potraw używane są przyprawy: pieprz czarny, ziołowy/ ziele angielskie,/ liść laurowy,/majeranek,/oregano,/ bazylia,/ zioła prowansalskie,/ papryka słodka,/ cynamon,/cukier waniliowy. Zgodnie z informacją producenta przyprawy te mogą zawierać śladowe ilości glutenu.

Jadłospisy są sporządzane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r.

podpis intendenta

podpis kucharki