

## Jadłospis

| <b>Dzień tygodnia</b>              | <b>Śniadanie</b>   | <b>II Śniadanie *</b>            | <b>Obiad</b>  |
|------------------------------------|--|----------------------------------|---|
| <b>18.05.2026<br/>Poniedziałek</b> | Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g<br>Wędlina sokołów, papryka, sałata,<br>pomidor ze szczypiorkiem, ogórek 35g,<br>kawa inka-200ml, herbata z cytryną-<br>200ml //1,7/   | arbuz<br><br>//                  | Zupa z czerwonej soczewicy z ziemniakami-300ml,<br>Makaron z sosem pieczarkowo-drobiowym (250g), kompot owocowy 200ml,<br>banan<br><br>/1,7,9/  |
| <b>19.05.2026<br/>Wtorek</b>       | Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g<br>Paszтет drobiowy, ogórek kiszony,<br>pomidor, papryka, roszonek, sucha<br>krakowska-35g, kakao -200ml. herbata<br>owocowa z cytryną-200ml //1,7/  | Batonik zbożowy<br><br>/1,3,8/   | Rosół z lanym ciastem i natką -300ml<br>Indyk pieczony (100g), buraczki czerwone (100g), kasza kuskus (150g),<br>kompot oowocowy-200ml, gruszka<br><br>/1,3,7,9/  |
| <b>20.05.2026<br/>Środa</b>        | Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g<br>Twarożek z rzodkiewka i szczypiorkiem,<br>kiełki słonecznika, pomidor, papryka,<br>ogórek zielony, sałata, wędlina drobiowa-<br>35g, kakao -200ml. herbata z cytryną-<br>200ml /1,7/                                | Jogurt naturalny skyr<br><br>/7/ | Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur, śmietana i natka – 300ml<br>Risotto z warzywami i polędwicą wieprzową (250g), kompot<br>wielooowocowy-200ml, mandarynka<br><br>/1,3,7,9/,                      |
| <b>21.05.2026<br/>Czwartek</b>     | Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g<br>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, sałata,<br>pomidor ze szczypiorkiem, papryka,<br>ogórek zielony, kiełki rzodkiewki,<br>polędwica sopočka -35g, kawa inka –<br>200ml, herbata owocowa z cytryną -<br>200ml. /1,3,7/ | Mleko smakowe<br><br>/7/         | Krupnik z jarzynami i natką -300ml<br>Spaghetti z sosem mięsno-warzywnym (250g), kompot owocowy-200ml,<br>jabłko<br>/1,3,7,9/   |
| <b>22.05.2026<br/>piątek</b>       | Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g<br>Ser żółty, szynka drobiowa, sałata<br>lodowa, pomidor ze szczypiorkiem,<br>ogórek zielony, papryka, -35g, kawa<br>inka -200ml herbata z cytryną-200ml<br>/1,7/  | Sok 200ml<br><br>//              | Zupa pomidorowa z ryżem, śmietana i natką - 250ml,<br>Kotlet z ryby (mintaj) (100g), ziemniaki (150g), surówka z kapusty i<br>marchewki (100g), kompot owocowy (200ml), jogurt owocowy<br><br>/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 lauowy,/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