

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
Poniedziałek, 13.10.2025 800 kcal 31 g białka 21 g tłuszczu 114 g węglowodanów	Krupnik [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , kielbasa wieprzowa, kasza jęczmienna, mąka pszenna , śmietana 12% , por, żeberka, porcja rosółowa, natka pietruszki, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Spaghetti bolognese [łopatka b/k mielona, makaron (mąka makaronowa pszenna), przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, mąka pszenna , olej rzepakowy, śmietana 12% , sól, przyprawy] Sok 100% jabłkowy
Wtorek, 14.10.2025	Dzień Edukacji Narodowej	
Środa, 15.10.2025 855 kcal 38 g białka 23 g tłuszczu 113 g węglowodanów	Rosół z makaronem [kurczak, marchew, pietruszka, seler , makaron (mąka makaronowa pszenna), por, natka pietruszki, sól, przyprawy]	Medaliony [mięso z piersi kurczaka, bułka tarta (mąka pszenna , sojowa) jajka, ser żółty gouda, szynka konserwowa, olej rzepakowy, masło , sól, przyprawy] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2% , , koperek, sól] Modra kapusta [kapusta stożkowa, cukier, masło klarowane, sól, przyprawy] Kompot wiśniowy [wiśnie, cukier]
Czwartek, 16.10.2025 720 kcal 21 g białka 7 g tłuszczu 135 g węglowodanów	Zupa gulaszowa [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , mięso z szynki, papryka czerwona, ogórki kiszzone, mąka pszenna , śmietana 12% , koncentrat pomidorowy, por, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Knedle z truskawkami i jogurtem naturalnym [knedle z truskawkami (woda, płatki ziemniaczane, skrobia ziemniaczana, truskawki, ziemniaki, cukier, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mąka pszenna), jogurt naturalny (mleko , śmietanka , żywe kultury bakterii), cukier trzcinowy] Woda mineralna niegazowana
Piątek, 17.10.2025 860 kcal 31 g białka 27 g tłuszczu 114 g węglowodanów	Zupa budyniowa z płatkami kukurydzianymi [mleko, śmietana , cukier, jajka, płatki kukurydziane, budyń waniliowy bez cukru (skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii)]	Jajko sadzone [jajka, masło klarowane, olej rzepakowy, sól, przyprawy] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2% , , koperek, sól] Bukiet warzyw [bukiet warzyw mrożony (marchewka, kalafior, brokuł), masło klarowane, sól] Woda z miodem i cytryną [woda, cytryna, miód pszczele]

Przyprawy użyte do przygotowania obiadu mogą zawierać zboża zawierające gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne.