

JADŁOSPIS



	Pierwsze danie	Drugie danie
Poniedziałek, 07.09.2026 830 kcal 33 g białka 17 g tłuszczu 116 g węglowodanów	Zupa pomidorowa z kluszczkami [marchew, pietruska, seler, porcja rosółowa, schab kości, zacierka makaronowa (mąka makaronowa pszenna), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna , śmietana 12% , por, natka pietruski, sól, przyprawy]	Pieczeń rzymską [łopatka b/k, bułka pszenna , bułka tarta, jajka, olej rzepakowy, , sól, przyprawy] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2% , , koperek, sól] Surówka z kapusty stożkowej, papryki i kukurydzy [kapusta stożkowa, papryka czerwona, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, natka pietruszki, ocet jabłkowy, sól, przyprawy] Woda z miodem i cytryną [cytryna, miód pszczeli]
Wtorek, 08.09.2026 602 kcal 22 g białka 11 g tłuszczu 105 g węglowodanów	Zupa krem z białych warzyw z grzankami [ziemniaki, seler, kalafior, pietruszka, marchew, serek topiony gouda, grzanki (mąka pszenna , olej rzepakowy, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, drożdże, jaja w proszku, lecytyna słonecznikowa), śmietana 12% , śmietana 36% , por, sól, przyprawy]	Fasolka po bretońsku z warzywami [fasola biała, koncentrat pomidorowy, cebula, olej rzepakowy, włoszczyzna w paski mrożona, sól, przyprawy] Kasza bulgur Woda niegazowana
Środa, 09.09.2026 840 kcal 30 g białka 24 g tłuszczu 125 g węglowodanów	Zupa gołąbkowa [kapusta włoska, ryż, seler, marchew, pietruska, por, koncentrat pomidorowy, łopatka mielona, śmietana 12% , natka pietruszki, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Kluski leniwe z jogurtem naturalnym i cukrem trzcinowym [pierogi leniwe (mąka pszenna , twaróg , ziemniaki, twaróg waniliowy (twaróg , kultury bakterii mlekowych, cukier, skrobia modyfikowana, aromat waniliowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: karoteny, substancja konserwująca E202), jaja , olej rzepakowy, sól), jogurt naturalny (mleko , śmietanka , żywe kultury bakterii), cukier trzciny, olej rzepakowy, sól)] Woda niegazowana
Czwartek, 10.09.2026 770 kcal 31 g białka 25 g tłuszczu 110 g węglowodanów	Zupa jarzynowa [ziemniaki, kapusta biała, kalafior mrożony, bukiet warzyw mrożony, marchew, seler, pietruska, mąka pszenna , śmietana 12% , por, koperek, sól, przyprawy] Chleb [mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	Kotlet drobiowy panierowany [filet z kurczaka, bułka tarta (zaw. mąkę pszenną , soję), olej rzepakowy, jajka , masło klarowane , sól, przyprawy] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2% , , koperek, sól] Fasolka szparagowa gotowana [fasolka szparagowa mrożona, masło klarowane, sól] Woda niegazowana
Piątek, 11.09.2026 815 kcal 21 g białka 25 g tłuszczu 126 g węglowodanów	Zupa wiśniowa z makaronem [wiśnie mrożone, makaron (mąka makaronowa pszenna), cukier, kisiel bez cukru]	Paluszkę rybne [paluszki rybne Frosta (filety z mintaja , panierka sypka (gluten), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna , skrobia ziemniaczana, sól), olej rzepakowy, sól] Puree ziemniaczane [ziemniaki, mleko 2% , , koperek, sól] Salata w śmietanie [sałata lodowa, śmietana 18% kwaśna, cukier] Kompot wiśniowy [wiśnie mrożone b/p, cukier]

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