

JADŁOSPIS

DATA: 15.09.2025 r. – 19.09.2025 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb wieloziarnisty (50g), pasta z soczewicy i suszonych pomidorów z rzodkiewką, szczypiorkiem (30g). Kawa INKA: mleko 3,2% (250ml), kawa (3g), cukier (5g).	Zupa farmerska z ziemniakami: włoszczyzna (100g), ziemniaki (50g), mięso a indyka.(60g), kukurydza (20g), papryka św. 920g), pomidory (30g).przyprawy ziołowe (2g). Kluseczki szpinakowo-serowe: ser biały (100g), mąka pszenna (50g), jajka (5g), szpinak (10g), bułka tarta (20g), masło (10g) , cukier trzcinowy (5g). Surówka z marchewki i jabłka. Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Bułka pszenna (50g), pasta z tuńczyka z cebulką zieloną. Herbata z cytryną (200ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Arbuz (50g), suszona żurawina (30g). Multivitaminika (200ml).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, wędlina, ryba, jajka.		
WTOREK	Zupa mleczna z owsianką: mleko 3,2% (250ml), płatki owsiane (30g). Bułka graham (50g), masło czosnkowe (10g).	Krem z białych warzyw z grzankami: włoszczyzna (50g), mięso do wywaru (100g), seler (10g), pietruszka korzeń (10g), kalafior (10g), grzanki (20g), mleko 3,2% (10ml). Ziemniaki (50g). Pieczeń rzymska: mięso wieprz. (100g), czosnek (2g), olej (5g), jajka (10g), przyprawy (3g). Salatka z buraków czerwonych z olejem (40g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Bułka drożdżowa z budykiem. Herbata z cytryną (200ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Czekolada (15g), banan (50g). Herbatka z owoców leśnych (100ml), cukier (5g).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, wędlina, jajka.		
ŚRODA	Salatka: jajko (10g), pomidor (10g), brokuł (10g), kukurydza (10g), jogurt naturalny (10ml). Chleb pszenny (50g), masło (5g). wędlina (10g). Bawarka (250ml): napar z herbaty (50ml), mleko 3,2% (200ml).	Zalewajka z ziemniakami: włoszczyzna (50g), kurczak do wywaru (100g), ziemniaki (30g), zakwas do żurku (20g), mleko 3,2% (10ml). Łazanki z kapusty kiszonej: makaron łazanki(30g), kapusta kiszona (40g), mięso wieprzowe (30g), przyprawy (5g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	SÓŁ SZWEDZKI Pieczywo ciemne, bułka kajzerka, maślana ,masło, ser z ziołami, wędlina, jajko, dżem, pomidor, ogórek zielony, kielki. Herbata z cytryną (200ml): napar z herbaty, cytryna (3g), cukier (5g).
	Mandarynka (50g). Herbata ziołowa (100g), cukier (5g).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, wędlina, jajka.		
CZWARTEK	Bułka maślana (50g), masło (10g), miód (5g). Kakao: mleko 3,2% (250ml), kakao (3g), cukier (2g).	Zupa koperkowa z lanym ciastem: włoszczyzna (50g), mięso do wywaru (50g), mąka (10g), jajko (5g), koperek (10g), mleko 3,25 (10ml). Kasza jaglana (40g). Gulasz wieprzowy: mięso wieprzowe (30g), olej (5g), przyprawy (5g), mąka (10g). Surówka z kalarepy, marchewki, jabłka z jogurtem greckim (40g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Koktajl owocowy (250ml): jogurt naturalny (200ml), truskawki (40g). Ciastka owsiane.
	Jabłko (50g), soczek owocowy z rurką. Woda mineralna (100ml), cytryna (5g).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, wędlina, jajka.		
PIĄTEK	Chleb pszenny (50g), masło (10g), sałata zielona (5g), wędlina (10g), rzodkiewka (5g), szczypiorek (5g). Kawa INKA (250ml): mleko 3,2 % (250ml), kawa (3g), cukier (5g).	Zupa szczawiowa z ziemniakami: włoszczyzna (80g), mięso do wywaru (100g), szczaw (30g), ziemniaki (40g), mleko 3,2% (10ml). Knedle ze śliwkami: mąka tortowa (20g), śliwki węgierki (30g), jajko (5g), cukier (2g), masło (3g), bułka tarta (5g). Kompot z owoców mieszanych (200ml): owoce (30g), cukier (5g).	Serek homogenizowany. Ciastko malinowe.
	Nektaryna (50g). Herbata miętowa (100g), cukier (5g).		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, ryba, seler, wędlina, jajka.		

Do potraw stosuje się nie więcej niż 1g soli na dziecko.