

Spis treści

Jadłospis obowiązujący od 11.05.2026 do 15.05.2026 r.	2
Poniedziałek 11.05.2026	2
Śniadanie	2
Pierwsze danie:	3
Drugie danie:	3
Wtorek 12.05.2026	4
Śniadanie:	4
Pierwsze danie:	4
Drugie danie:	5
Środa 13.05.2026	6
Śniadanie	6
Pierwsze danie:	6
Drugie danie:	7
Czwartek 14.05.2026	8
Śniadanie	8
Pierwsze danie:	9
Drugie danie:	9
Piątek 15.05.2026	10
Śniadanie:	10
Pierwsze danie:	11
Drugie danie:	11
Legenda (objaśnienia):	12

Jadłospis obowiązujący od 11.05.2026 do 15.05.2026 r.

Poniedziałek 11.05.2026

Śniadanie

Płatki cynamonowe na mleku

Składniki:

- **mleko** , płatki cynamonowe (**gluten pszenny**)

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, jajkiem, sałatą, ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Masło (**mleko i jego pochodne**)
- **jajka**
- sałata, ogórek kiszony, szczypiorek

Herbata czarna z cytryną i miodem

Składniki:

- Herbata czarna, cytryna, miód

Jabłko

Pierwsze danie:

Barszcz biały z kiełbasą i ziemniakami

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, kurczak, ziemniaki, śmietana (**mleko i jego pochodne**), kiełbasa pieczona (**gorczyca**), chrzan (**siarczany**), naturalny zakwas do barszczu białego (**gluten żytni**), ziele angielskie, liść laurowy, wegeta naturalna, lubczyk, koperek świeży, kwasek cytrynowy.

Bułka dyniowa z masłem i koperek

Składniki:

- Bułka z pestkami dyni (**gluten pszenny**), masło (**mleko i jego pochodne**), koperek

Drugie danie:

Makaron carbonara.

Składniki:

- Makaron wstążka (**gluten pszenny, jajka**), boczek wędzony, ser parmezan i mascarpone (**mleko i jego pochodne**), śmietana 18% (**mleko i jego pochodne**), cebulka, czosnek świeży, olej, sól, pieprz

Kompot owocowy

Składniki:

- Jabłko, śliwka, truskawka, cukier

Ogórek zielony do chrupania

Wtorek 12.05.2026

Śniadanie:

Ryż na mleku

Składniki:

- mleko (**mleko**), ryż paraboliczny

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, pastą z twarogu śmietankowego i szynki, pomidorem i prażonymi pestkami słonecznika

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Masło (**mleko i jego pochodne**)
- Szynka pieczona
- twaróg śmietankowy (**mleko i jego pochodne**)
- pomidor, pestki słonecznika, zielona pietruszka

Herbata z truskawkowa

Składniki:

- Herbata zwykła i truskawkowa, miód, cytryna

Pierwsze danie:

Zupa krem z białych warzyw z grzankami

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, ziemniaki, kalafior, masło klarowane (**mleko i jego pochodne**), śmietana (**mleko i jego pochodne**) pietruszka zielona, ziele angielskie, liść laurowy, cebulka, czosnek świeży kucharek naturalny, chleb tostowy (**gluten pszenny**)

Gruszka

Drugie danie:

Pieczeń rzymska z warzywami w sosie własnym. Ziemniaki. Brokuł duszony.

Składniki:

- Łopatka mielona, marchew, pietruszka, **seler**, por, **jajka**, bułka tarta i pszenna (**gluten pszenny**), olej, sól, pieprz, cebulka, mąka tortowa (**gluten pszenny**), czosnek świeży, papryka słodka mielona sypka. Ziemniaki. Brokuł.

Kompot owocowy

Składniki:

- Porzeczka czerwona, jabłko, cukier

Środa 13.05.2026

Śniadanie

Mleko

Składniki:

- mleko (**mleko**)

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem. Stół szwedzki.

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Masło (**mleko i jego pochodne**)
- Serek biały kanapkowy i ser żółty (**mleko i jego pochodne**)
- **Jajka**
- Wędlina drobiowa i wieprzowa
- Sałata, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka kolorowa, szczypiorek

Herbata cytrynowo - ziołowa

Składniki:

- Herbata zwykła, melisa, miód, cytryna

Pierwsze danie:

Zupa ogórkowa z ziemniakami

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, ogórek kiszony, ziemniaki, żeberka, śmietana (**mleko i jego pochodne**), czosnek świeży, sól, pieprz, wegeta naturalna, lubczyk, koperek świeży

Wafle ryżowe

Drugie danie:

Naleśniki z dodatkiem mąki kukurydzianej z serkiem śmietankowym .

Składniki:

- Mąka tortowa (**gluten pszenny**), mąka kukurydziana, **mleko**, woda gazowana, **jajka**, cukier, cukier wanilinowy, olej, serek śmietankowy (**mleko i jego pochodne**).

Sok

Składniki:

- Marchew, seler naciowy, jabłko

Czwartek 14.05.2026

Śniadanie

Płatki żytnie na mleku

Składniki:

- Płatki żytnie (**gluten żytni**), mleko (**mleko**)

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem i nutellą

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenno, żytni**)
- Masło (**mleko i jego pochodne**)
- Banan, awokado, kakao naturalne, miód

Herbata owocowa - ziołowa

Składniki:

- Herbata zwykła, melisa z pomarańczą, cytryna, miód

Warzywa do chrupania

Składniki:

- Marchew, ogórek zielony

Pierwsze danie:

Zupa kalafiorowa z makaronem ryżowym

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, kalafior, kurczak, makaron ryżowy (**gluten pszenny, jajka**), kucharz naturalny, lubczyk, zielona pietruszka, śmietana (**mleko i jego pochodne**).

Deser mleczny – ptasie mleczko

Składniki:

- Jogurt naturalny (**mleko i jego pochodne**), galaretka malinowa, czekolada gorzka

Drugie danie:

Schab pieczony ze śliwką w sosie koperkowym. Ziemniaki puree. Sur. z młodej kapusty i marchewki .

Składniki:

- Schab, śliwka suszona, koperek, mąka tortowa (**gluten pszenny**), sól, pieprz, papryka czerwona słodka sypka, czosnek świeży, olej. Ziemniaki, masło (**mleko i jego pochodne**). Młoda kapusta, marchewka, cebulka, sól, musztarda miodowa (**gorczyca**), ocet jabłkowy, miód, koperek i zielona pietruszka świeża.

Kompot śliwkowy

Składniki:

- śliwka, cukier

Piątek 15.05.2026

Śniadanie:

Kakao na mleku

Składniki:

- **mleko**, kakao naturalne, cukier

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, rzodkiewką, ogórkiem zielonym i szczypiorkiem.

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Masło (**mleko i jego pochodne**)
- Ogórek zielony, rzodkiewka, szczypiorek

Herbata rumiankowa

Składniki:

- Herbata zwykła, rumianek, miód, cytryny

Jajecznicza na maśle

Składniki:

- **Jajka**, masło (**mleko i jego pochodne**)

Banan

Pierwsze danie:

Barszcz czerwony z ziemniakami, czerwona fasolką i kawałkami mięsa

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, ziemniaki, fasolka czerwona, buraczki, naturalny koncentrat do barszczu czerwonego, czosnek świeży, karkówka, pieprz cytrynowy, kwasek cytrynowy, śmietana (**mleko i jego pochodne**), ziele angielskie, liść laurowy, wegeta naturalna

Trójkąciki z ciasta francuskiego z serem mozzarella

Składniki:

- Ciasto francuskie (**mleko i jego pochodne, gluten pszenny, jajka**), oliwa z oliwek, zioła prowansalskie, ser mozzarella (**mleko i jego pochodne**)

Drugie danie:

Pulpety warzywno – rybne w sosie śmietanowym. Ryż jaśminowy. Ogórek kiszony .

Składniki:

- Miruna (**ryby**), **jajka**, bułka tarta (**gluten pszenny**), mąka tortowa (**gluten pszenny**), marchew, pietruszka, **seler**, por, cebulka, czosnek świeży, pieprz cytrynowy, naturalna przyprawa do ryb, olej, śmietana (**mleko i jego pochodne**). Ryż jaśminowy. Ogórek kiszony.

Kompot owocowy

Składniki:

- Truskawka, porzeczka czarna, jabłko, śliwka, cukier

Legenda (objaśnienia):

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji są oznaczone wytłuszczonym drukiem

Ilość cukru trzcinowego: 6 g w 220 ml kompotu