

	Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)
Poniedziałek 08.12.2025	Zupa: Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem II Danie: Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, cukinia, marchewka), podany z kaszą pęczak 120/150g (zawiera gluten jęczmienny), surówka Coleslaw 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenny)
Wtorek 09.12.2025	Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną wege z makaronem orzo i świeżym koperkiem (zawiera gluten pszenny) II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 10.12.2025	Zupa: Zupa krem z dyni z ziołowymi grzankami (zawiera gluten pszenny) II Danie: Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka pszenna 80g (zawiera gluten pszenny), marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
Czwartek 11.12.2025	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem (zawiera gluten pszenny, jaja) II Danie: Klasyczny kotlet schabowy 80g (zawiera jajko, gluten pszenny), puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 12.12.2025	Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Spaghetti napoli z makaronem spaghetti i serem mozzarella wege 270g (zawiera gluten pszenny), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret 100g (zawiera gorczyca) Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenny) z czekośliwką - wyrób własny 15g

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z dodatkami substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

	Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)
Poniedziałek 15.12.2025	Zupa: Kalafiorowa zabeliana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Chałka z masłem roślinnym 2szt/5g (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 16.12.2025	Zupa: Zupa krupnik z kaszy gryczanej, z natką pietruszki II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydżianych 80g (zawiera gluten pszenney, jaja), ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 17.12.2025	Zupa: Aromatyczny krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni II Danie: A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 270g (zawiera gluten pszenney), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 100g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 18.12.2025	Zupa: Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera gluten pszenney, jaja, seler) II Danie: Ryba po grecku z warzywami (mintaj, marchew, pietruszka, przecier pomidorowy) 80/80g (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 150g, mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Sok marchewkowy 100% 200ml
Piątek 19.12.2025	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną wege (zawiera seler) II Danie: Pierogi z warzywami (soczewica, marchew, ziemniaki) i cebulką 220g (zawiera gluten pszenney), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 100g Zimowa lemoniada z pomarańczą, jabłkiem i imbirem - wyrób własny 200ml Deser: NOWOŚĆ! Świąteczne pierniczki z lukrem - wyrób własny 1szt (zawiera gluten pszenney) Mandarynka 1szt

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, masle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z dodatkami substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.