

	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 29.09.2025	Zupa: Zupa jarzynowa z kalaflorem, ziemniakami i natką pietruszki zabelana śmietaną wege II Danie: A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, papryką i cukinią 150/120g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Wtorek 30.09.2025	Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżym koperkiem II Danie: Półka kurczaka z chrupiącą skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka 50g (olej rzepakowy), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porą i koperkiem (olej rzepakowy) 50g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Bułka weka z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g (zawiera gluten pszenny)
Środa 01.10.2025	Zupa: Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabelana śmietaną wege II Danie: Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenny) 150/120g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 02.10.2025	Zupa: Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem (zawiera gluten jęczmienny) II Danie: Ryż z brzoskwiniami i ananasem 220g, polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Wafel kukurydziany z powidłami śliwkowymi 1szt/ 10g
Piątek 03.10.2025	Zupa: Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) II Danie: Pierogi z truskawkami 220g (zawiera gluten pszenny) z polewą brzoskwinową na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 100g Lemoniada z cytryną i miętą 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt

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 06.10.2025	Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Aromatyczne leczo z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią 120g i bułką pszenną 100g (zawiera gluten pszeniczny), ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Chałka z miodem 1 kromka/10g (zawiera gluten pszeniczny)
Wtorek 07.10.2025	Zupa: Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszeniczny, seler, jaja) II Danie: Kotlet mielony (mięso drobiowe) 80g (zawiera gluten pszeniczny, jajko), puree ziemniaczane 150g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 08.10.2025	Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni II Danie: Łagodny kurczak po tajsku z mlekiem kokosowym, imbirem i warzywami (papryka, cukinia, marchewka), ryż paraboliczny 120/150g, mix sałat z pomidorem i sosem winegret (olej rzepakowy) 100g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Galaretka owocowa 100g
Czwartek 09.10.2025	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (zawiera gluten pszeniczny) II Danie: NOWOŚĆ! Fish burger z dorsza z serem mozzarella wege i natką pietruszki 80g (zawiera ryba, jajka, gluten pszeniczny), ziemniaczki 150g, surówka z kiszonej kapusty 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 10.10.2025	Zupa: Treściwa zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porcem II Danie: Makaron kokardki z brzoskwinia i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszeniczny) 150/120g, surówka z marchewki i ananasa 100g Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i cytryną 200ml Deser: Mini obwarzanek 1szt (zawiera gluten pszeniczny)

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