

	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 19.01.2026	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 Colesław 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Bułeczka drożdżowa z nadzieniem truskawkowym 1szt (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 20.01.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (zawiera gluten pszenney) II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórą 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winegret 50g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 21.01.2026	Zupa: Zupa krem z dyni z ziołowymi grzankami (zawiera gluten pszenney) II Danie: Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka pszenna 80g (zawiera gluten pszenney), marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 22.01.2026	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem (zawiera gluten pszenney, jaja) II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 80g (zawiera gluten pszenney, jaja), ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kiszanej kapusty (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 23.01.2026	Zupa: Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną wege (zawiera seler) II Danie: Ryż z jabłkami i żurawiną 220g z polewą waniliową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Sok marchewkowo-jabłkowy 100% 200ml Paluchy chlebowe grissini 2szt (zawiera gluten pszenney)

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami 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 26.01.2026	Zupa: Kalafiorowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, kasza gryczana 120/150g, surówka z białej kapusty z jabłkiem, poriem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml Deser: Chałka z masłem roślinnym 2szt/5g (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 27.01.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera gluten pszenney, seler) II Danie: Pulpeciki z mięsa drobiowego w sosie dyniowym 80/50g (zawiera jajko, gluten pszenney), puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 28.01.2026	Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 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 29.01.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, z natką pietruszki (zawiera gluten jęczmienny) II Danie: Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 50g (zawiera gorczyca) Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Bułka weka z dżemem truskawkowym 1szt/10g (zawiera gluten pszenney)
Piątek 30.01.2026	Zupa: Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Pierogi z truskawkami z polewą brzoskwiową na śmietanie wege, surówka z marchewki i selera (olej rzepakowy) 100g (zawiera seler) Zimowa lemoniada z cytryną, pomarańczą i imbirem 200ml Deser: Szarlotka z jabłkami - wyrób własny 15g (zawiera gluten pszenney, jajka)

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.