

Jadłospis 12.10–16.10.2026

PONIEDZIAŁEK

- ✓ Obiad: zupa krem z marchewki i batata z grzankami [seler, gluten] (250 ml/20 g), farfalle w sosie pomidorowym z fasolką szparagową [gluten] (100 g), kasza kuskus [gluten] (150 g), stolik warzywny, kompot / woda (250 ml)

WTOREK

- ✓ **Obiad:** zupa ogórkowa z ryżem, zabelana [seler, mleko] (250 ml), pieczone udko z kurczaka bez skóry (100 g), ziemniaki (150 g), stolik warzywny, kompot / woda (250 ml)

ŚRODA

- ✓ **Obiad:** zupa porowa z ziemniakami, zabelana [seler, mleko] (250 ml), kluski leniwe z twarogiem [gluten, jaja, mleko] (200 g), stolik warzywny, kompot / woda (250 ml)

CZWARTEK

- ✓ **Obiad:** rosół z makaronem orzo [seler, gluten] (250 ml), pieczeń ze schabu w sosie własnym [gluten] (100 g/30 g), kasza pęczak [gluten] (150 g), stolik warzywny, kompot / woda (250 ml)

PIĄTEK

- ✓ **Obiad:** zupa pomidorowa, zabelana [gluten, mleko] (250 ml), pierogi ruskie – wyrób własny [gluten, mleko] (200 g), jabłko (100 g), kompot / woda (250 ml)
- II opcja:** zupa pomidorowa, zabelana [gluten, mleko] (250 ml), makaron z brokułem w sosie śmietankowym z łososiem [gluten, mleko, ryby] (200 g)

*kompot z czerwonej i czarnej porzeczki oraz śliwek, 3 g cukru / 250 ml

*potrawy przygotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym, z wykluczeniem smażenia

*zupy zabelane są pół na pół mlekiem i śmietaną

