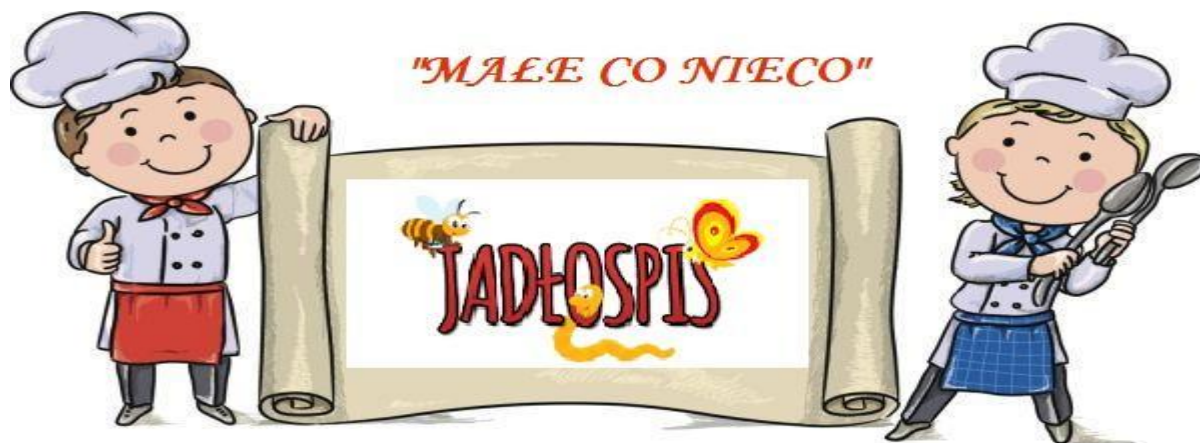




DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 19.01.2026

ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI I SMIETANĄ NA MIĘSIE	400 ML	<i>SELER, ŚMIETANA</i>
GULASZ WIEPRZOWY	100 G	<i>GLUTEN</i>
KASZA JĘCZMIENNA	195 G	
OGÓREK KONSERWOWY		
OWOC- JABŁKO		

Wtorek 20.01. 2026

ZUPA KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI NA WĘDZONCE	400 ML	<i>SELER</i>
UDKO Z KURCZAKA PIECZONE	100 G	
MARCHEW Z GROSZKIEM ZASMAŻANA NA CIEPŁO	100 G	<i>GLUTEN</i>
ZIEMNIAKI	195 G	
OWOC- MANDARYNKA		
SOK		

Środa 21.01.2026

ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI I ŚMIETANĄ NA MIĘSIE	400 ML	<i>SELER, ŚMIETANA</i>
SCHAB W SOSIE WŁASNYM	100 G	<i>GLUTEN</i>
KLUSKI ŚLĄSKIE	195 G	<i>GLUTEN, JAJKO</i>
SURÓWKA BURAKI Z CEBULĄ I OLEJEM	100 G	
WODA	500 ML	

Czwartek 22.01.2026

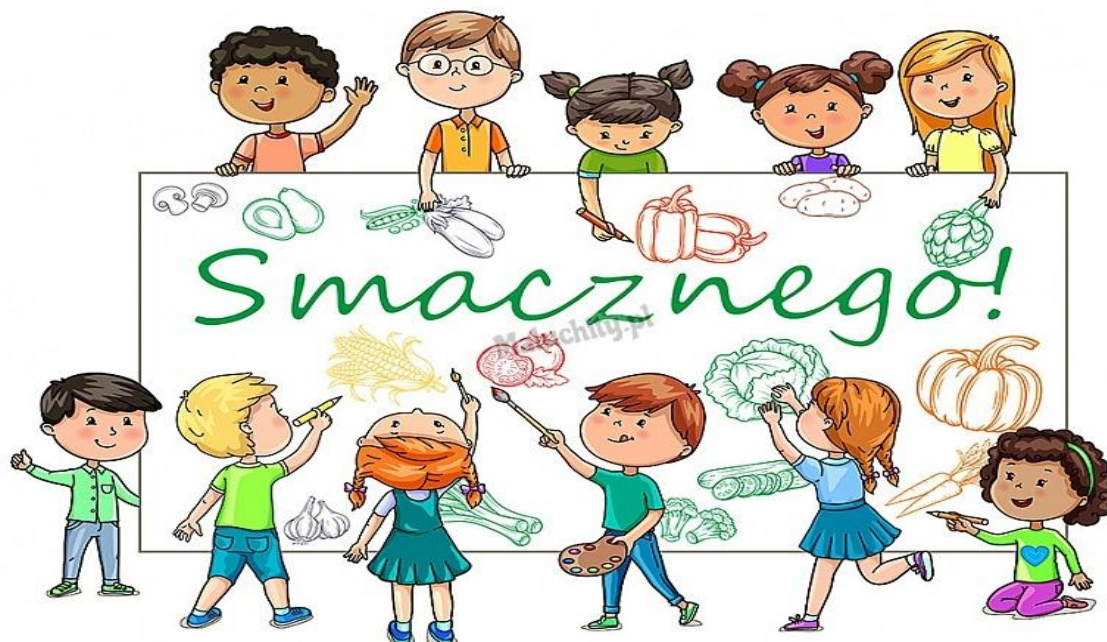
ZUPA KRUPNIK Z KASZA I ZIEMNIAKAMI NA MIĘSIE	400 ML	
PALUSZKI RYBNE	100 G	<i>GLUTEN, JAJKO, RYBA</i>
ZIEMNIAKI	195 G	
SURÓWKA KAPUSTA PEKIŃSKA Z KUKURYDZĄ, PAPRYKĄ I OLEJEM	100 G	
KOMPOT WIELOOWOCOWY	200 ML	

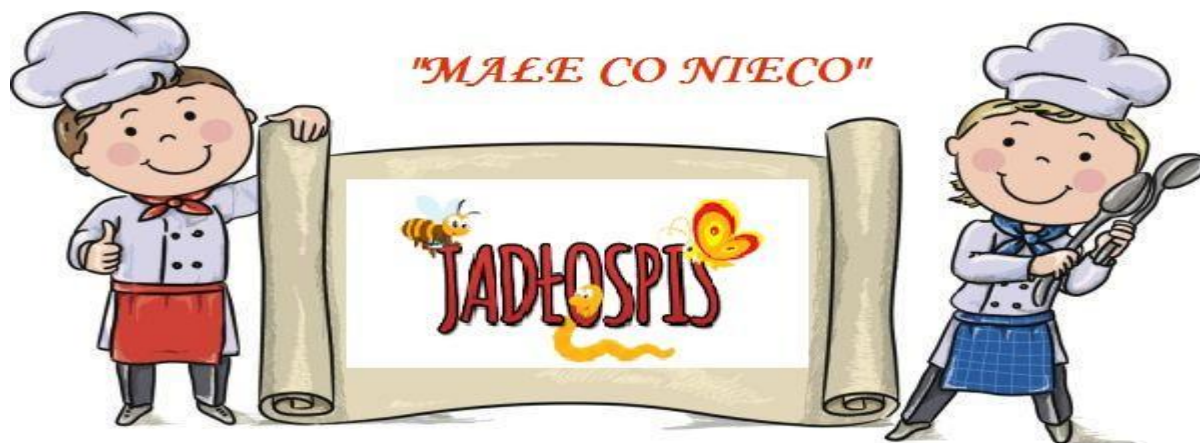
Piątek 07.11.2025

ZUPA GROCHOWA Z KIELBASĄ I ZIEMNIAKAMI	400 ML	<i>SELER</i>
MAKARON Z SEREM BIAŁYM	295 G	<i>GLUTEN, JAJKO, NABIAŁ</i>
OWOC- BANAN		
SOK		

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.

3. *Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu*
4. *Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych*





DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 26.01.2026

ZUPA BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI I ŚMIETANA NA WĘDZONCE	400 ML	<i>SELER, ŚMIETANA</i>
PULPETY W SOSIE POMIDOROWYM	100 G	<i>GLUTEN, JAJKO</i>
KASZA BULGUR	195 G	
KALAFIOR GOTOWANY	100 G	
KOMPOT TRUSKAWKOWY	200 ML	
MUS OWOWCOWY		

Wtorek 27.01.2026

ROSÓŁ Z RYŻEM NA MIĘSIE	400 ML	<i>SELER</i>
NAGETSY Z KURCZAKA	100 G	<i>GLUTEN, JAJKO</i>
SURÓWKA MARCHEW Z JABŁKIEM	100 G	
ZIEMNIAKI Z MASŁEM	195 G	
WODA	500 ML	

Środa 28.01.2026

<u>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM NA MIĘSIE</u>	<u>400 ML</u>	<i><u>SELER, ŚMIETANA</u></i>
<u>POTRAWKA Z INDYKA Z WARZYWAMI</u>	<u>100 G</u>	<i><u>GLUTEN, SELER</u></i>
<u>RYŻ</u>	<u>195 G</u>	
<u>KOMPOT MALINOWY</u>	<u>200 ML</u>	
<u>OWOC- KIWI</u>		

Czwartek 29.01.2026

ZUPA KRUPNIK FASOŁOWA Z ZIEMNIAKAMI NA MIĘSIE	400 ML	<i>SELER</i>
FILET Z MIRUNY	100 G	<i>GLUTEN, JAJKO, RYBA</i>
ZIEMNIAKI	195 G	
SURÓWKA KAPUSTA KISZONA Z MARCHEWKĄ I OLEJEM	100 G	
WODA	500 ML	

Piątek 30.01.2026

ZUPA ŻUREK I ZIEMNIAKAMI, JAJKIEM I ŚMIETANĄ NA WĘDZONCE	400 ML	<i>SELER, JAJKO, ŚMIETANA</i>
NALESNIKI Z SEREB I MUSEM I POLEWA TRUSKAWKOWĄ	295 G	<i>GLUTEN, JAJKO, NABIAŁ</i>
KOMPOT WIŚNIOWY	200 ML	
OWOC- POMARAŃCZA		
MUS OWOWCOWY		

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.
3. Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu
4. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych

