

Spis treści

Jadłospis obowiązujący od 15.06.2026 do 19.06.2026	2
Poniedziałek 15.06.2026	2
Śniadanie	2
Pierwsze danie:	2
Drugie danie:	2
Wtorek 16.06.2026	3
Śniadanie:	3
Pierwsze danie:	4
Drugie danie:	4
Środa 17.06.2026	5
Śniadanie	5
Drugie danie:	6
Czwartek 18.06.2026	7
Śniadanie:	7
Pierwsze danie:	7
Drugie danie:	8
Piątek 19.06.2026	9
Śniadanie:	9
Pierwsze danie:	9
Drugie danie:	10
Legenda (objaśnienia):	10

Jadłospis obowiązujący od 15.06.2026 do 19.06.2026 r.

Poniedziałek 15.06.2026

Śniadanie

Zupa mleczna – owsianka na mleku

Składniki:

- Mleko (**mleko i produkty pochodne**), płatki owsiane (**gluten pszenny**), cukier

Pieczywo mieszane z masłem, serem żółtym, wędliną, ogórek, truskawki

Składniki:

- Pieczywo pszenno-żytnie (**gluten pszenny, gluten żytni, soja, sezam**)
- Masło (**mleko i produkty pochodne**)
- Ogórek
- Polędwica sopocka
- Ser żółty (**mleko i produkty pochodne**)

Pierwsze danie:

Zupa solferino na wywarze mięsno - warzywnym z natką pietruszki .

Składniki:

- Marchew, pietruszka, seler (**seler**), por, ziemniaki, kurczak, porcje rosółowe, natka pietruszki, przyprawy, pomidory suszone
- Śmietana (**mleko i produkty pochodne**)

Drugie danie:

Kotlet mielony, ziemniaki, mizeria z ogórków

Składniki:

- Bułka tarta (**gluten pszenny**), jaja (**jaja**), olej, łopatką wieprzowa, przyprawy
- Ogórki zielone
- Ziemniaki
- Śmietana i jogurt naturalny (**mleko i produkty pochodne**)
- Olej, przyprawy

Kompot z czerwonej porzeczki

Składniki:

- Czerwona porzeczka, cukier

Wtorek 16.06.2026

Śniadanie:

Kakao na mleku

Składniki:

- Mleko (**mleko**), kakao, cukier

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, stół szwedzki: ser żółty, szynka, kabanosy, sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypior, kiełki

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Ser żółty (**mleko i produkty pochodne**)
- Masło (**mleko i produkty pochodne**)
- Szynka delikatesowa z fileta
- Kabanosy drobiowe
- Sałata
- Pomidor
- Ogórek zielony, rzodkiewka, kiełki, szczypior

Pierwsze danie:

Zupa fasolowa na wywarze mięsno - warzywnym z natką pietruszki

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, fasola , porcja rosółowa, przyprawy, natka pietruszki, ziemniaki

Actimel owocowy

Składniki:

- Actimel owocowy

Drugie danie:

Racuchy z jabłkiem

Składniki:

- Mąka (**gluten pszenny, sezam**), **jaja**
- Drożdże, olej
- Jabłka, cukier, cukier waniliowy
- **Mleko**

Kompot z mieszanki owocowej

Składniki:

- Mieszanka owocowa, cukier

Środa 17.06.2026

Śniadanie

Płatki kukurydziane na mleku

Składniki:

- Płatki kukurydziane, mleko (**mleko**), cukier

Rogal z masłem, dżem, krem orzechowy, ogórek zielony

Składniki:

- Rogal (**gluten pszenny, jaja, sezam**)
- Masło (**mleko**)
- Dżem
- Ogórek zielony
- Krem czekoladowy

Pierwsze danie:

Zupa rosół z makaronem

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, makaron (**gluten pszenny**) przyprawy, natka pietruszki,

Budyń z malinami

Składniki:

- Budyń, **mleko**
- Maliny

Drugie danie:

Kotlet schabowy z fileta z kurczaka, ziemniaki, surówka z młodej kapusty z marchewką.

Składniki:

- Mąka (**gluten pszenny**), **jaja**, olej, przyprawy
- Kapusta młoda, cebula, olej, przyprawy, marchew, szczypior
- Filet z kurczaka
- Ziemniaki
- Bułka tarta (**gluten pszenny, sezam**)

Kompot z czarnej porzeczki

Składniki:

- Czarna porzeczka, cukier

Czwartek 18.06.2026

Śniadanie:

Kakao na mleku

Składniki:

- Kakao, mleko (**mleko**), cukier

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, jajecznica na maśle, pomidor

Składniki:

- Pieczywo pszenno - żytnie (**gluten pszenny, żytni**)
- Masło (**mleko i jego przetwory**)
- **Jaja**
- Pomidor

Pierwsze danie:

Zupa z ogórkowa na wywarze mięsno- warzywnym zabieleną jogurtem naturalnym, śmietaną z natką pietruszki

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, porcja rosółowa, kurczak, jogurt naturalny (**mleko**), śmietana (**mleko**) przyprawy, natka pietruszki
- Ogórki kiszane
- Ziemniaki

Składniki:

- Soczek owocowy

- Talarki (**gluten pszenny, jaja, mleko**)

Składniki:

Drugie danie:

Paluszki rybne, ziemniaki, warzywa gotowane z bułką tartą

Składniki:

- Mąka (**gluten pszenny**), olej, przyprawy
- **Ryba**
- Ziemniaki
- Kalafior
- Marchew
- Seler
- **Jaja**
- Olej, przyprawy

Kompot owocowy

Składniki:

- Wiśnie, cukier

Piątek 19.06.2026

Śniadanie:

Kakao na mleku

Składniki:

- Mleko (**mleko**), kakao, cukier

Kanapki z pieczywa mieszanego z masłem, kielbasa na gorąco, ogórek zielony

Składniki:

- Pieczywo pszenno-żytnie (**gluten pszenny, żytni, sezam**)
- Masło (**mleko i jego przetwory**)
- Ogórek zielony
- Parówki z szynki
- Ketchup (**seler**)

Pierwsze danie:

Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywnym z ziemniakami, zabieleny jogurtem naturalnym, śmietaną z natką pietruszki

Składniki:

- Marchew, pietruszka, **seler**, por, cebula, ziemniaki, jogurt naturalny (**mleko**), śmietana (**mleko**), natka pietruszki, przyprawy
- Buraczki

Zott deser monte

Składniki:

- Zott deser monte (**mleko i produkty pochodne**)

Drugie danie:

Spaghetti, sos pomidorowy

Składniki:

- Makaron (**gluten pszenny**), jaja (**jaja**), olej, łopatka wieprzowa, przyprawy
- Papryka czerwona
- Pomidory
- Mąka (**gluten pszenny**)
- Olej, przyprawy

Kompot z czerwonej porzeczki

Składniki:

- Czerwona porzeczka, cukier

Legenda (objaśnienia):

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji są oznaczone wytłuszczonym drukiem

Ilość cukru: 5 g w 200 ml kakao, kawy, kompotu.

Jadłospis może ulec zmianie.