

JADŁOSPIS B. 05.10-09.10.2026

Dzień	Zupa	II danie	Surówka/ napój
Poniedziałek	Fasolowa przygotowana na mięsie: por, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, ziemniaki, fasola biała, jogurt naturalny 2%, przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, majeranek. Vege: bez mięsa Alergeny: 9	Carbonara: makaron z pszenicy durum (<i>GLUTEN</i>), boczek, śmietanka 34% (<i>MLEKO</i>), cebula biała, ser (<i>MLEKO</i>). Vege: makaron makaron z pszenicy durum (<i>GLUTEN</i>) z szpinakiem. Alergeny: 1,7	Marchewka/seler (SELER) /rzodkiew: warzywa pokrojone w słupki. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru. Alergeny: 9
Wtorek	Krupnik: skrzydło z indyka, kasza jęczmienna (<i>GLUTEN</i>), marchewka, pietruszka, seler (<i>SELER</i>), przyprawy. Vege bez mięsa Alergeny: 9	Gnocchi w sosie śmietankowo-szpinakowym z kurczakiem: ziemniaki, mąka pszenna (<i>GLUTEN</i>), jajko (<i>JAJKO</i>), sól; filet z kurczaka, szpinak, śmietana 18%, olej rzepakowy, czosnek, przyprawy (sól, pieprz). Alergeny: 1,3	Owoc. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru
Środa	Krem pomidorowy z warzywami na naturalnym wywarze warzywnym: pomidor, cebula czerwona, seler naciowy (<i>SELER</i>) marchew, pietruszka, bazylia, przyprawy Alergeny: 9	Gulasz z ciecierzycy z ryżem (VEGE): ciecierzycy, ryż, marchew, papryka, cebula, pomidory krojone, olej rzepakowy, czosnek, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka, oregano).	Surówka z sałaty pekińskiej, pomidora, cebuli i ogórka Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru
Czwartek	Krem z kalafiora z ziemniakami na naturalnym wywarze warzywnym: kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, olej rzepakowy, przyprawy (sól, pieprz, koperek). Alergeny: 9	Spaghetti bolognese z mięsem: makaron z pszenicy durum (<i>GLUTEN</i>), szynka wieprzowa, pomidory, marchew, pietruszka, seler (<i>SELER</i>), cebula, przyprawy, ser gouda wiórki (<i>MLEKO</i>) VEGE: wegańskie bolognese; Alergeny: 1,7,9	Marchewka/seler (SELER) /rzodkiew: warzywa pokrojone w słupki. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru Alergeny: 9

Piątek	Barszcz ukraiński na skrzydle z indyka: buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler (SELER), por, fasola czerwona, skrzydło z indyka, koncentrat barszczu czerwonego Vege: b/z mięsa Alergeny: 9	Mirulina pieczona w panierce z ziemniakami: mirulina (RYBA), jajko (JAJA), bułka tarta (GLUTEN); ziemniaki, VEGE: jajko (JAJKO) sadzone Alergeny: 1,3,4	Surówka z kapusty kiszonej: kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula. Kompot wieloowocowy bez dodatku cukru
--------	--	--	---

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergenry:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2). Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3). Jaja i produkty pochodne.
- 4). Ryby i produkty pochodne.
- 5). Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6). Soja i produkty pochodne.
- 7). Mleko i produkty pochodne.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne

Przyprawy:

Używamy przypraw (tylko z pochodzących z naturalnych składników bez glutaminianu sodu i innych konserwantów).