



## ŚRODA 08.04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

### OBIAD:

#### II danie: Medaliony z kurczaka

Mięso drobiowe ( 80 g), bułka tarta ( 5 g), jaja kurze ( 2 g ), przyprawy, olej rzepakowy

Ziemniaki ( 150 g)

Surówka z marchewki z jabłkiem ( 100 g ):Marchew ( 75 g), jabłko ( 20 g), cukier ( 5 g), cytryna ( 3 g)

### NAPÓJ:

Kompot z owoców mieszanych ( 200 ml):owoce mrożone ( 30 g), cukier ( 5 g)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA :** Medaliony z kurczaka/ziemniaki/surówka z marchewki

**BEZ LAKTOZY:** Medaliony z kurczaka/ziemniaki/surówka z marchewki

## CZWARTEK 09.04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

### OBIAD:

#### II danie: Potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami

Kurczak ( 100 g), śmietana 18 % ( 10 g), marchewka, groszek ( 100 g)

### NAPÓJ:

Napój jabłkowy ( 200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA :** Potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami

**BEZ LAKTOZY:** Potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami





## PIĄTEK 10.04.2026 ALERGENY (1,3,4,7,9)

### II danie: Dorsz panierowany

Dorsz (100 g), jaja kurze ( 7 g), bułka tarta ( 7 g), olej rzepakowy ( 5 g)

Ziemniaki ( 150 g)

Surówka z kapusty kiszonej ( 100 g): kapusta kiszona ( 40 g), marchewka (20 g), jabłko ( 20 g), oliwa z oliwek ( 5 g), cukier ( 5 g)

### NAPÓJ:

Napój woda z miętą i cytryną ( 200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA :** Dorsz soute/ziemniaki/surówka z kapusty kiszonej

**BEZ LAKTOZY:** Dorsz soute/ziemniaki/surówka z kapusty kiszonej





## PONIEDZIAŁEK 13.04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

### OBIAD:

**II danie:** Gulasz wieprzowy

Łopatka wieprzowa (100 g)

Kasza jęczmienna (40 g)

Salatka z buraków (100 g): buraki (100 g), jabłko (15 g), cukier (5 g)

### NAPÓJ:

Napój truskawkowy (200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA :** Gulasz wieprzowy /kasza gryczana/salatka z buraków

**BEZ LAKTOZY:** Gulasz wieprzowy / kasza gryczana/salatka z buraków

## WTOREK 14 .04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

**II danie:** Stripsy z kurczaka

Pierś z kurczaka (100 g), jaja kurze (10 g), bułka tarta (10 g), olej rzepakowy (5 g)

Ziemniaki (150 g)

Marchewki mini duszone (100 g): marchewka mini (100 g), masło (5 g), miód (5g)

### NAPÓJ:

Kompot z owoców mieszanych (200 ml): owoce mrożone (30 g), cukier (5 g)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA :** Stripsy z kurczaka soute/ziemniaki/marchewka mini

**BEZ LAKTOZY:** Stripsy z kurczaka soute/ziemniaki/marchewka mini





## ŚRODA 15.04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

### OBIAD:

**II danie:** Naleśniki z serem

Mąka ( 40 g), mleko 2% ( 50 ml), jaja kurze ( 10 g), olej rzepakowy ( 5 g), twaróg półtłusty ( 60 g)

### NAPÓJ:

Napój jabłkowy ( 200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA :** Naleśniki z dżemem owocowym

**BEZ LAKTOZY:** Naleśniki z dżemem owocowym

### PODWIECZOREK :

Kiwi ( 80g)

## CZWARTEK 16 .04.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

### OBIAD:

**II danie:** Gołąbki w sosie pomidorowym

Kapusta pekińska ( 50 g)wieprzowina (100 g), koncentrat pomidorowy ( 4 g), mąka pszenna ( 3 g), śmietana ( 10 g), ryż ( 50 g)

### NAPÓJ:

Napój woda z miętą i pomarańczą ( 200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA :** Gołąbki w sosie pomidorowym

**BEZ LAKTOZY:** Gołąbki w sosie pomidorowym

### PODWIECZOREK :

Arbuz ( 80g)





**PIĄTEK 17.04.2026 ALERGENY (1,3,4,7,9)**

**OBIAD:**

**II danie:** Klopsiki rybne

Miruna, dorsz (100 g), jaja kurze ( 2 g), bułka tarta ( 7 g), olej rzepakowy ( 5 g)

Ziemniaki ( 150 g)

Marchewka z groszkiem na gęsto ( 100 g): marchewka ( 50 g), groszek ( 50 g), śmietana 12 % ( 5 g), mąka pszenna ( 5 g)

**NAPÓJ:**

Napój malinowy ( 200 ml)

**BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA :** Klopsiki rybne soute/ziemniaki/marchewka z groszkiem

**BEZ LAKTOZY:** Klopsiki rybne soute/ziemniaki/marchewka z groszkiem





Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak aby odbiorca miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

**NUMERY ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:**

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne ( arachidowe )
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy z drzew orzechowych
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

**Gramatura:**

Zupa	200 ml
Kotlet, filet, sztuka mięsa	80-100g
Łazanki, spaghetti, zapiekanki	150-200g
Gołąbki z sosem, kluski śląskie z sosem	180 g/50 ml
Ziemniaki, kasze, makarony	100- 150g
Surówki	50-80g
Kompot, herbata, kisiel do picia	200 ml

