



PONIEDZIAŁEK 04.05.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

OBIAD:

II danie: Makaron z serem i sosem truskawkowym

Makaron (40 g), truskawki mrożone (50 g), ser twarogowy półtłusty (50 g), cukier (5 g)

NAPÓJ:

Napój pomarańczowy (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAJKA : makaron bez glutenu/ bez jajeczny z serem i sosem truskawkowym

BEZ LAKTOZY: makaron z sosem truskawkowym

Podwieczorek : Mandarynka (80 g)





WTOREK 05.05.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

OBIAD:

II danie: Gulasz wieprzowy

Łopatka wieprzowa (100 g)

Kasza jęczmienna (40 g)

Ogórek kiszony (100 g)

NAPÓJ:

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

BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA : gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną/ogórek kiszony

BEZ LAKTOZY: gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną/ogórek kiszony





ŚRODA 06.05.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

OBIAD:

II danie: Kotlet drobiowy panierowany

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

Ziemniaki (150 g)

Surówka z kapusty białej (100 g):

Kapusta biała (80 g), marchewka (20 g), koperek (5 g), por (3 g), oliwa z oliwek (5 g), cukier (2 g), przyprawy

NAPÓJ:

Napój truskawkowy (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA : kotlet drobiowy soute/ziemniaki/surówka z kapusty białej

BEZ LAKTOZY: kotlet drobiowy soute/ziemniaki/surówka z kapusty białej





CZWARTEK 07.05.2026 ALERGENY (1,3,4,7,9)

OBIAD:

II danie: Pierogi ruskie z masłem

Ser twaróg, ziemniakami z cebulką ,przyprawy

NAPÓJ:

Napój woda z miętą i cytryną (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAKIA : kopytka ziemniaczane

BEZ LAKTOZY: kopytka ziemniaczane

Podwieczorek : Arbuz (80 g)





PIĄTEK 08.05.2026 ALERGENY (1,3,4,7,9)

II danie: Stripsy z miruny

Miruna (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:

Napój malinowy (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA : miruna soute/ziemniakai/marchewki mini duszone

BEZ LAKTOZY: /miruna soute/ziemniakai/marchewki mini duszone





PONIEDZIAŁEK 11.05.2026 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 pomarańczowy (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA : potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami

BEZ LAKTOZY: potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami





WTOREK 12 .05.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

OBIAD:

II danie: Pieczone podudzia z kurczaka

Udko z kurczaka (150 g), przyprawy, olej rzepakowy

Ziemniaki (150 g)

Mizeria : ogórek świeży (100 g), śmietana 12 % (5 g), cukier (3 g)

NAPÓJ:

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

BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA : pieczone podudzia z kurczaka/ziemniaki/mizeria

BEZ LAKTOZY: pieczone podudzia z kurczaka/ziemniaki/mizeria





ŚRODA 13.05.2026 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 JAKJA : naleśniki z dżemem owocowym

BEZ LAKTOZY: naleśniki z dżemem owocowym

Podwieczorek : Banan (80 g)





CZWARTEK 14 .05.2026 ALERGENY (1,3,7,9)

OBIAD:

II danie: Bitki schabowe

Mięso wieprzowe (80 g),przyprawy, olej rzepakowy (5 g)

Kasza gryczana (40 g)

Surówka z szwedzka (100 g):

Ogórki marynowane (80 g), marchewka (10 g), cebula (10 g),oliwa z oliwek (5 g), cukier (2 g)

NAPÓJ:

Napój woda z miętą i pomarańczą (200 ml)

BEZ GLUTENU/BEZ JAKJA : bitki schabowe/kasz gryczana/ogórek konserwowy

BEZ LAKTOZY:bitki schabowe/kasz gryczana/ogórek konserwowy





PIĄTEK 15.05.2026 ALERGENY (1,3,4,7,9)

OBIAD:

II danie: Dorsz panierowany

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 : dorsz soute/ziemniaki/marchewka z groszkiem

BEZ LAKTOZY: dorsz 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 |

