

JADŁOSPIS 17.11. – 21.11.2025 r.

PONIEDZIAŁEK 17.11.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7) z płatkami orkiszowymi (1); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); serek Delikate w plastrach (7); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Kakao na mleku (7)
II ŚNIADANIE	Gruszka
OBIAD	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym z ziemniakami (9) na maśle 82% (7); Naleśniki z twarogiem z polewką jogurtową i owocową (1,3,7); Warzywa do pochrupania; Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Salatka z makronem, szynką i papryką i jajkiem (1,3,7)
WTOREK 18.11.2025 r.	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); szynka chuda z indyka (9); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Kawa inka na mleku (7)
II ŚNIADANIE	Pomarańcza
OBIAD	Rosół z makaronem (1,3,9); Kotlety mielone (9); Kasza jęczmienna (1); Surówka z ogórka kiszzonego i papryki (7); Kompot z wieloowocowy
PODWIECZOREK	Ryż na mleku z jabłkiem i cynamonem (7); wafle ryżowe
ŚRODA 19.11.2025 r.	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7) z płatkami ryżowymi (1); chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); pasta jajeczna z awokado (7); sałata lodowa, rzodkiewka, pomidor, jabłko; Kakao na mleku (7)
II ŚNIADANIE	Banan
OBIAD	Zupa buraczkowa na wywarze warzywnym i maśle 82% (7); Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym(1,3,7); Kasza gryczana(1); Surówka z czerwonej kapusty; Kompot wieloowocowy
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy „Piątuś”(7); biszkopty (1,3,7), jabłko
CZWARTEK 20.11.2025	
ŚNIADANIE	Chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7); parówki chude z szynki (9); keczup (9); sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, jabłko Herbata owocowa z miodem (7);
II ŚNIADANIE	Sok pomarańczowy
OBIAD	Zupa koperkowa na wywarze warzywno-mięsny z ryżem na śmietanie 18% (7); Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym z kurczaka, warzywami i sosem beszamelowym (1,3,7) Mix sałat ze śmietaną i świeżymi warzywami (7) Kompot wieloowocowy;
PODWIECZOREK	Danio czekoladowe (7) (wyrób własny); chrupki kukurydziane (1)
PIĄTEK 21.11.2025	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna(7); z płatkami kukurydzianymi (1,3,7)chleb razowy (1), chleb lniany (1, 11) z masłem 83% (7);twarożek z papryką (7), sałata lodowa, pomidor, ogórek, jabłko; Herbatka malinowa z cytryną i miodem
II ŚNIADANIE	Melon
OBIAD	Zupa krem z marchewki z prażonym słonecznikiem (7,9); Kotlet mielony z ryby (4); Gotowane ziemniaki (1); Mini marchewka gotowana z masłem (7); Kompot wieloowocowy z żurawiną (5)
PODWIECZOREK	Mufinki twarogowe (wyrób własny)(1,3,7); mleko waniliowe(7)

Do zup oraz drugih dań zawsze dodawana jest natka pietruszki oraz koperek

- **Jadłospis może ulec zmianie**

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE
Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie
przekazywania
konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające "ŚLADOWE ILOŚCI ALEGENÓW" lub "MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY" tj.: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)