

Jadłospis od 2.03. - 6.03.2026 r

Poniedziałek – 2.03.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku / <u>mleko, mąka pszenna- gluten, jajko</u> /, chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, papryka
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Leniwe z musem z truskawek i jogurtem naturalnym /ziemniaki, <u>ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, masło z mleka</u> , truskawki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, wędlina krakowska, ogórek kiszony
Wtorek - 3.03.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajko, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , kasza jagłana, przyprawy/ Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, surówka z buraczków z jabłkiem /mięso mielone wieprzowo – wołowe, <u>jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza bulgur – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty / <u>twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól</u> /, grissini / <u>mąka pszenna – gluten</u> , olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka
Środa – 4.03.26 r	
Śniadanie	Kasza manna na mleku / <u>mleko, kasza manna - gluten</u> /, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, <u>jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten</u> , ziemniaki, świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”

Czwartek - 5.03.26 r

Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, „ frankfurterki ” na ciepło, ketchup , papryka , herbata z cytryną
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny</u> - <u>mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Naleśniki z jabłkami i polewą jogurtową / <u>mąka pszenna</u> - <u>gluten</u> , <u>mąka żytnia- gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 1,5%</u> , jabłka, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka kruche domowe / <u>masło</u> , tłuszcz roślinny, cukier puder, <u>proszek do pieczenia</u> , cukier waniliowy, <u>mąka pszenna</u> , <u>żółtka jajek</u> , cukier/

Piątek – 6.03.26 r

Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Chrupiąca ryбка w płatkach owsianych, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z dorsza</u> - ryba, <u>mąka typ 500</u> - <u>gluten</u> , <u>mąka kukurydziana</u> , <u>bułka tarta</u> - <u>gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia” / <u>mąka pszenna</u> - <u>gluten</u> , <u>mąka razowa</u> - <u>gluten</u> , <u>jaja</u> , banany, nasiona chia, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 9.03. - 13.03.2026 r

Poniedziałek – 9.03.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas żurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Ryż z mussem owoce leśne na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek –10.03.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały /ser biały z mleka/+ konfitura porzeczkowa, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka wiosenna /filet z kurczaka, <u>ser mozzarella z mleka</u> , pomidor, ziemniaki, kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka, ziarna</u> /, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, papryka
Środa – 11.03.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika / <u>ser biały z mleka</u> , awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Makaron „świderki” z sosem bolońskim /makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel pomarańczowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat pomarańczowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, wafle ryżowe

Czwartek - 12.03.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, parówka na ciepło /100% z szynki/, ketchup, papryka, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i kaszą jagłaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, kasza jagłana, przyprawy/ Racuszki z jabłkami / <u>mleko 2,0%</u> , <u>mąka pszenna- gluten</u> , jajka, jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin / <u>mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Piątek – 13.03.26 r	
Śniadanie	Kaszka orkiszowa na mleku / <u>kasza orkiszowa- gluten, mleko</u> /, bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna – jajeczna / <u>tuńczyk- ryba, jajka, szczypiorek, papryka, cebula, majonez, przyprawy</u> /
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy / <u>mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka</u> , ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, oliwki zielone i czarne + owoc sezonowy

Jadłospis od 16.03. - 20.03.2026 r

Poniedziałek – 16.03.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z kaszą jagłą /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jagłana, przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwiniowym / <u>makaron pszenny</u> : <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka żytnia – gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi i pomidorem
Wtorek – 17.03.26 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegiełka” z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, wiejski twarożek ze szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata żurawinowa
Obiad	Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z kaszą jagłą /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , marchew, kasza jagłana, przyprawy/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi /mango/ i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 18.03.26 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajecznicza /jajka, masło z mleka/, pomidor
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Sznycelek mielony, ziemniaki, kapusta zasmażana /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , cebula, czosnek, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kapusta biała, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna</u> , <u>żytnia – gluten</u> /

Czwartek – 19.03.26 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, połędwica z indyka, ogórek zielony, kakao na mleku 2%
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego i cebulki /ogórek kiszony, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, pasta: twarożek typu „tatziki” / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , ogórek zielony/, pomidor
Piątek – 20.03.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / <u>mleko</u> /, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, jajka, mleko, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , fasolka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowe z imbirem / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , jajka, fruzelina cytrynowa, skórka z cytryny, świeży imbir, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 23.03. - 27.03.2026 r

Poniedziałek – 23.03.26 r	
Śniadanie	Pszenica w miodzie z mlekiem 2%, chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, ogórek zielony
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/ Pampuchy z musem bananowym /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, banany, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 24.03.26 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ z twarogiem /z mleka/ i konfiturą owocową, herbata z cytryną
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Duszony filet z indyka w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka „coleslaw” /filet z indyka, mąka poznańska - gluten, śmietana 30% z mleka, świeży koperek, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, cebula. marchewka, majonez, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy borówkowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, borówki, cukier/ + palki kukurydziane
Środa – 25.03.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /mleko, mąka pszenna- gluten, jajko/, chleb foremka „cegiełka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/ Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło /mięso mielone drobiowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, ziemniaki, mleko, masło z mleka, marchewka, groszek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Gofry /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko/ + powidła owocowe

Czwartek - 26.03.26 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, papryka, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Makaron „świderki” z sosem bolońskim /makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , szynka wiejska, szczypiorek/
Piątek – 27.03.26 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna z lososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , brokuł, kalafior, groszek zielony, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Naleśniki z waniliowym twarożkiem i polewą malinowo - truskawkową / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , przyprawa waniliowa, maliny, truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto marchewkowe z kawałkami gorzkiej czekolady / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , jaja, marchewka, jabłka, gorzka czekolada, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 30.03. - 31.03.2026 r

Poniedziałek – 30.03.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową / <u>makaron pszenny – gluten</u> , jabłka, gruszki, cynamon, <u>jogurt z mleka</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb żytni razowy z masłem / <u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, filet z indyka, papryka

Wtorek - 31.03.26 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , kasza jagłana, przyprawy/ Strogonoff z szynki z papryką i pomidorami, kasza bulgur, ogórek kiszony /szynka wieprzowa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , cebula, pieczarki, ogórek konserwowy, cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza bulgur - gluten</u> , ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deserek owocowy malinowy / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , maliny, cukier/ + palki kukurydziane