

**Jadłospis od 30.03. - 3.04.2026 r**

<b>Poniedziałek – 30.03.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, <b>kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ <b>Makaron „muszelki” z prażonymi jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową</b> /makaron pszenny – gluten, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb żytni razowy z masłem</b> /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>filet z indyka, papryka</b>
<b>Wtorek - 31.03.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty /z mleka/, pomidor, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną</b> /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, kasza jagłana, przyprawy/ <b>Strogonoff z szynki z papryką i pomidorami, kasza bulgur, ogórek kiszony</b> /szynka wieprzowa, mąka typ 500 - gluten, śmietana 30% z mleka, cebula, pieczarki, ogórek konserwowy, cukinia, pomidory, papryka, kasza bulgur - gluten, ogórek kiszony, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Domowy deser owocowy malinowy</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier/ + <b>palki kukurydziane</b>
<b>Środa – 1.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz świąteczny z białą kielbasą i ziemniakami</b> /biała kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morska, pieprz/ <b>Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy</b> /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto wielkanocne „KEKS”</b> /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, bakalie: skórka pomarańczowa suszona, żurawina, rodzynki, suszone figi, i morele, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy, cukier puder, aromat waniliowy/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Czwartek - 2.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna: lane kluski na mleku</b> / <u>mleko, mąka pszenna- gluten, jajko</u> /, <b>bułeczka kukurydziana z masłem</b> /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>dżem owocowy</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z pomidorów z kaszą jaglaną</b> /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ <b>Sznycelek mielony, ziemniaki, surówka z buraczków z jabłkiem</b> /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka, bułka tarta – gluten</u> , ziemniaki, buraki, jabłko, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Serek ziarnisty</b> / <u>twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól</u> /, <b>grissini</b> / <u>mąka pszenna – gluten</u> , olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, <b>papryka</b>

**Piątek – 3.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Bułka grahamka z masłem</b> / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią</b> / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, <b>kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa ogórkowa z ryżem</b> /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, <u>śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy</u> / <b>Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem</b> / <u>filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, jajka, mleko, ziemniaki, masło z mleka, fasolka, przyprawy</u> / <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ryż z prażonymi jabłkami</b> /ryż, jabłko, cynamon, cukier/

**Jadłospis od 7.04. - 10.04.2026 r**

<b>Poniedziałek – 6.04.26 r</b>	
<b>Wtorek – 7.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z soczewicy z pomidorami, czosnkiem i kaszą jaglaną</b> /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, groszek ptysiowy: <u>jajko</u> , olej, kasza jaglana,, przyprawy/ <b>Pampuchy z musem bananowym</b> /mąka pszenna – gluten, <u>jajko</u> , <u>mleko</u> , drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , banany, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chlebek kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna</u> – gluten, <u>mąka żytnia</u> – gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, <b>mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi, pomidor</b>
<b>Środa – 8.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, <u>mąka pszenna</u> – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura porzeczkowa, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką</b> / <u>kasza jęczmienna</u> - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ <b>Makaron „świderki” z sosem bolońskim</b> /makaron: <u>mąka pszenna</u> – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Budyń czekoladowy</b> / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, <b>pieczywo chrupkie 3 zboża</b> /mąka pszenna, żytnia – gluten/
<b>Czwartek – 9.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb wiejski z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, <u>mąka żytnia</u> 720 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, „ <b>frankfurterki</b> ” na ciepło, <b>ketchup, papryka, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką</b> /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ <b>Duszony filet z indyka w sosie koperkowym, ziemniaki, mizeria</b> /filet z indyka, <u>mąka poznańska</u> - gluten, <u>śmietana 30% z mleka</u> , świeży koperek, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Jablecznik z cynamonem</b> /mąka pszenna - gluten, <u>mąka razowa</u> - gluten, <u>jaja</u> , jabłka prażone, cynamon, olej rzepakowy, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia</u> – gluten/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Piątek – 10.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka manna na mleku</b> /mleko, kasza manna - gluten/, <b>bułka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta rybna – jajeczna</b> /tuńczyk- ryba, jajka, szczypiorek, papryka, cebula, majonez, przyprawy/
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ <b>Naleśniki z serem białym i polewą malinową</b> //mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb z siemieniem lnianym z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, <b>ser żółty</b> /mleko/, <b>pomidor</b>

**Jadłospis od 13.04. - 17.04.2026 r**

<b>Poniedziałek – 13.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>kielbasa krakowska, ogórek zielony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami</b> /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/  <b>Racuszki z jabłkami</b> /mleko 2.0%, mąka pszenna- gluten, jajka, jabłka, olej, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chlebek kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty /z mleka/, papryka</b>
<b>Wtorek – 14.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb foremka „cegiełka” z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>wiejski twarożek ze szczypiorkiem</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, <b>herbata żurawinowa</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, zielona pietruszka, przyprawy/  <b>Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, ogórek kiszony</b> /mięso mielone wieprzowo – wołowe, jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka, przecier pomidorowy, kasza orłowa – gluten, ogórek kiszony, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi /jagoda/ i chrupkami kukurydzianymi</b>
<b>Środa – 15.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi</b> /mleko/, <b>chleb żytni razowy z masłem</b> /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>połędwica z indyka, pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką</b> /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/  <b>Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, mizeria</b> /mięso mielone drobiowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, olej, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mini „pizzerinki” z serem mozzarella</b> /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, <b>oliwki zielone i czarne</b>

**Czwartek - 16.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb wiejski z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, <b>schab pieczony, ogórek zielony, kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa koperkowa z ryżem</b> /wywar mięsny: kaczką, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ <b>Pierogi z mięsem</b> /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, przyprawy/, <b>salatka z ogórka kiszzonego i cebulki</b> /ogórek kiszony, cebula, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Pana cotta z musem z malin</b> /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, <b>palki kukurydziane</b>

**Piątek – 17.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka orkiszowa na mleku</b> /kasza orkiszowa- gluten, mleko/, <b>bułka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>jajecznica</b> /jajka, masło z mleka/, <b>pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z kaszą jaglaną</b> /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, marchew, kasza jaglana,, przyprawy/ <b>Chrupiąca rybka w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem</b> /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, bułka tarta - gluten, jajka, mleko 2%, ziemniaki, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia”</b> /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jajka, banany, nasiona chia, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Jadłospis od 20.04. – 24.04.2026 r**

<b>Poniedziałek – 20.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną</b> /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, <b>chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty</b> /z mleka/, <b>pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/  <b>Ryż z musem owoce leśne na jogurcie naturalnym</b> /ryż, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb żytni razowy z masłem</b> /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka /, <b>wędlina krakowska, ogórek kiszony</b>
<b>Wtorek - 21.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>wiosenny twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek, rzodkiewka/, <b>herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z makaronem</b> /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/  <b>Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, surówka z buraczków z jabłkiem</b> /schab, mąka pszenna - gluten, przecier pomidorowy, kasza bulgur – gluten., buraki, jabłko, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Kisiel wiśniowy</b> /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, <b>wafle ryżowe</b>
<b>Środa – 22.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka manna na mleku</b> /mleko, kasza manna - gluten/, <b>chleb foremka „cegiełka” z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta jajeczna ze szczypiorkiem</b> /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa grysikowa na rosole</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/  <b>Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, młoda kapusta gotowana z koperkiem</b> /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta młoda, koperek, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mus owocowy (brzoskwiniowy) z jogurtem naturalnym</b> /jogurt z mleka/, <b>ciasteczka kruche domowe</b> /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

**Czwartek - 23.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>parówka na ciepło</b> /100% z szynki/, <b>ketchup, pomidor, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną</b> /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, groszek ptysiowy: jajko, olej, kasza jaglana, przyprawy/ <b>Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki</b> /mięso wieprzowe, kasza jęczmienna - gluten, ryż, kapusta, pomidory pelati, śmietana 30% z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Weka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ <b>pasta: twarożek typu „tatziki”</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/, <b>pomidor</b>

**Piątek - 24.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb słonecznikowy ciemny z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta rybna z łososia</b> /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, <b>herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ <b>Leniwe z musem borówkowym i jogurtem naturalnym</b> /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, masło z mleka, borówki, jogurt naturalny, cukier/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto szpinakowe</b> /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jajka, szpinak mrożony, mus jabłkowy, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Jadłospis od 27.04. - 30.04.2026 r**

<b>Poniedziałek – 27.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Płatki jaglane na mleku</b> /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, <b>chleb pszenno-żytni z masłem</b> / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, <b>połędwica z indyka, papryka</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką</b> / <u>kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, śmietana z mleka, przyprawy</u> / <b>Makaron z serem białym i musem brzoskwiowym</b> / <u>makaron pszenny: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier</u> / <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb słonecznikowy ciemny z masłem</b> / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, <b>pasztet pieczony</b> /mięso wp., jajko, mąka pszenna - gluten, mleko w proszku, mleko/, <b>pomidor</b>
<b>Wtorek – 28.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb foremka „cegielka” z masłem</b> / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, <b>jajko, pomidor, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką</b> /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ <b>Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka „coleslaw”</b> /filet z kurczaka, <u>ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka</u> , kapusta biała, cebula, marchewka, majonez, cytryna, przyprawy / <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Bułka z ziarnami z masłem</b> / <u>mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna</u> /, <b>domowy humus</b> / <u>ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam</u> /, <b>papryka</b>
<b>Środa – 29.04.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb graham z masłem</b> / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, <b>zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi i pestkami słonecznika</b> / <u>ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka</u> /, <b>kawa zbożowa inka</b> / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
<b>Obiad</b>	<b>Zupa ogórkowa z ziemniakami</b> /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ziemniaki, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny</u> , przyprawy/ <b>Makaron „świderki” z sosem bolońskim</b> /makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chałka z masłem</b> / <u>mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> / + <b>powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”</b>

**Czwartek - 30.04.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> / <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> /, <b>ser żółty</b> /z <u>mleka</u> /, <b>ogórek zielony</b> , <b>herbata żurawinowa</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną</b> /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , brokuł, kalafior, groszek zielony, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ <b>Shoarma turecka drobiowa, ryż, surówka z czerwonej kapusty</b> /udziec z kurczaka, pieczarki, papryka, cebula, brokuł, kalafior, marchewka, przyprawa do gyrosa - <u>gorczyca</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , przecier pomidorowy, ryż, kapista czerwona, jabłko, ogórek kiszony, cebula, olej rzepakowy, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Domowy deser owocowy borówkowy</b> / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , borówki, cukier/ + <b>palki kukurydziane</b>

**Piątek – 1.05.26 r**