JADŁOSPIS DEKADOWY OD 01 – 14.09.2026r

DATA	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD
Wtorek 01.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, serem żółtym i ogórkiem świeżym (267 kcal); szynką wieprzową i papryką (210 kcal), Kakao na mleku (103 kcal);herbata z cytryną (21 kcal) (1,7)	Płatki owsiane na mleku (63 kcal), morela (47 kcal) (1,7)	Rosół z makaronem* (265 kcal), filet z kurczaka smażony (248 kcal), ziemniaki (34 kcal), surówka: mizeria (14 kcal); sok jabłkowy* (43kcal), brzoskwinia (46 kcal) (1,3,7,9)
Środa 02.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, pasta z kurczaka i pomidorem (145 kcal) jajkiem, szczypiorem , kiełkami rzodkiewki (164 kcal)) Kawa z mlekiem (101 kcal) herbata z cytryną (21 kcal) (1,3,7)	Płatki żytnie, mleko, (110 kcal) arbuz (15 kcal) (1,7)	Zupa fasolowa z ziemniakami**, (300 kcal) naleśniki z twarogiem (432 kcal), surówka: marchew z jabłkiem (59 kcal) jogurt z truskawkami do picia (56 kcal) (1,3,5,7,8,9,11)
Czwartek 03.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, pastą twarogową i rzodkiewką (210 kcal) filetem z indyka i pomidorem (210 kcal) Kakao na mleku (103kcal) herbata z cytryną (21 kcal) (1,7)	Płatki ryżowe na mleku, (80 kcal) nektarynka (44 kcal) (1,7)	Zupa burakowa* z ziemniakami,(265kcal) pulpety z indyka w sosie koperkowym (113 kcal), ziemniaki (34 kcal), surówka: kapusta pekińska z ogórkiem , papryką, rzodkiewką , koprem i oliwą (126 kcal) sok pomarańczowy* (46 kcal), jabłko (52 kcal) (1,3,7,9,11)

Piątek 04.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, pastą z tuńczyka z serkiem naturalnym i natką pietruszki (267 kcal) szynką wieprzową i ogórkiem świeżym (211 kcal), Kawa na mleku (101kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,4,7)	Kasza jaglana na mleku, (70 kcal) jabłko (52 kcal) (1,7)	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami* (334 kcal), ryba w warzywach (152 kcal), ziemniaki (34 kcal), kompot wieloowocowy, (40 kcal) brzoskwinia, (46 kcal) (1,3,4,5,8,9,11)
Poniedziałek 07.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, serem żółtym i pomidorem (267kcal) kiełbasą z indyka i ogórkiem małosolnym (210 kcal), Kakao na mleku, (101kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,7)	Makaron na mleku,(96 kcal) gruszka (58 kcal) (1,7,8,9)	Krem z zielonego groszki i cukinii z grzankami**(80 kcal) Potrawka z czerwonej soczewicy z ryżem basmati (140kcal), sok Kubuś*(23 kcal), jabłko (52 kcal) (1,6,9,11)
Wtorek 08.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, pastą jajeczną , szczypiorem i kiełkami rzodkiewki (313 kcal), schabem pieczonym i ogórkiem świeżym (210 kcal), Kawa z mlekiem(101kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,3,7)	Kasza manna na mleku z truskawkami, (83 kcal) (1,5,8,7,11)	Zupa ogórkowa z ziemniakami* (307 kcal), spaghetti mięsno – warzywne (489 kcal) sok pomarańczowy * (43 kcal) , jabłko (52 kcal) (1,7,9,11)
Środa 09.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, serem żółtym i pomidorem (267 kcal) szynką wieprzową i papryką (241 kcal) Kawa na mleku (103 kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,3,7)	Kasza kukurydziana na mleku (67 kcal) jabłko (52 kcal) (1,5,7,8,10,11)	Barszcz ukraiński z ziemniakami **(277 kcal), knedle ze śliwkami i śmietaną (166 kcal),sur. marchew w kawałku (41 kcal) sok multiwitamina * (45 kcal), (1,3,5,78,9,11)

Czwartek 10.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, pastą twarogową i kiełkami rzodkiewki (210 kcal) schabem pieczonym i pomidorem (241 kcal) Kakao na mleku (103 kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,7)	Płatki jęczmienne na mleku (63 kcal), banan (95 kcal) (1,7)	Krupnik z trzech kasz i ziemniakami* (334 kcal) gołąbki w sosie pomidorowym (300 kcal), ziemniaki,(34kcal), sok jabłkowy* (43kcal) (1,3,5,6,8,9,11)
Piątek 11.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*), pasta z tuńczyka z serkiem naturalnym i szczypiorem (267 kcal); polędwicą wieprzową i ogórkiem świeżym(210 kcal), Kawa na mleku (103 kcal) herbata z cytryną (21 kcal (1,4,7)	Płatki jaglane na mleku (70 kcal), brzoskwinia (46 kcal), (1,5,7,8,11)	Zupa pomidorowa z ryżem* (279 kcal), ryba pieczona (114 kcal), ziemniaki(34 kcal), sur: sałata ze śmietaną (14 kcal), kompot z wiśni (40kcal) , jabłko (52 kcal) (1,3,4,5,7,8,9,11)
Poniedziałek 14.09.2026r	Kanapki (pieczywo mieszane*) z masłem, serem żółtym i ogórkiem świeżym (267 kcal); szynką wieprzową i rzodkiewką (241 kcal), Kakao na mleku (103 kcal); herbata z cytryną (21 kcal (1,7)	Ryż na mleku z jabłkami (235 kcal)(1, 7)	Krem z białych warzyw* (395 kcal) Potrawka ziemniaczana z fasolką szparagową (78kcal), kompot wieloowocowy, (40 kcal) brzoskwinia, (46 kcal) (1,4,5,8,9,11)

* Pieczywo mieszane: chleb baltonowski, żytni, razowy
* Masło extra 82%
* Olej rzepakowy
* Zupy zabielane śmietaną 18%; wszystkie zupy gotowane są na wywarze mięsno – warzywnym
**Zupy gotowane na wywarze warzywnym
* Soki owocowe rozcieńczone wodą

W kuchni stosowane są składniki alergenne:
1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu Dalfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO 2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.