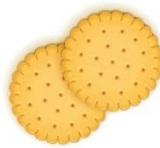


JADŁOSPIS

JADŁOSPIS W DNIU		
05.10.2026		
PONIEDZIAŁEK		
ŚNIADANIE	OBLAD	PODWIECZOREK
Płatki ryżowe na mleku. Pieczywo mieszane (mleko, pszenica, żyto, nasiona sezamu) z masłem (mleko), hummus z fasoli (sezam), salata, rzodkiewka. Czas na witaminki – marchewka	Zupa rosół z makaronem (seler korzeniowy, pszenica). Frykatelka (jaja, mleko, pszenica), ziemniaki, salotka z roszponki i gruszki. Lemoniada ananasowa	Buleczki z twarogiem waniliowym (pszenica, mleko), nektar z czarnej porzeczki. 
JADŁOSPIS W DNIU		
06.10.2026		
WTOREK		
ŚNIADANIE	OBLAD	PODWIECZOREK
Pieczywo mieszane (pszenica, żyto, nasiona sezamu, mleko) z masłem (mleko), pasztet mięsny (jaja, pszenica), szpinak, ogórek. Kawa zbożowa (jęczmień, żyto mleko). Czas na witaminki – śliwka	Zupa gulaszowa (seler korzeniowy). Placki z jabłkiem i polewą jogurtowo-cynamonową (mleko, jajko, pszenica). Kompot wieloowocowy.	Kisiel owocowy, ciastko maślane (pszenica, mleko, jaja). 
JADŁOSPIS W DNIU		
07.10.2026		
ŚRODA		
ŚNIADANIE	OBLAD	PODWIECZOREK
Pieczywo mieszane (mleko, pszenica, żyto, nasiona sezamu) z masłem (mleko), pasta z pstrąga (ryby, jaja), ogórek kiszony, papryka. Bawarka (mleko). Czas na witaminki – brzoskwinia	Zupa fasolowa (seler korzeniowy). Bitka wieprzowa w sosie własnym (pszenica), kasza gryczana, buraczki zasmażane. Lemoniada pomarańczowa.	Jogurt owocowa BIO (mleko), wafel ryżowy. 
JADŁOSPIS W DNIU		
08.10.2026		
CZWARTEK		
ŚNIADANIE	OBLAD	PODWIECZOREK
Płatki owsiane na mleku. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto, nasiona sezamu, mleko) z masłem (mleko), sucha krakowska z indyka, mix salat, biała rzodkiew. Czas na witaminki – jabłko	Zupa krem paprykowo-pomidorowy na wywarze jarskim (seler korzeniowy). Krokiety z pieczarką i soczewicą (pszenica, jaja, mleko), surówka z kapusty pekińskiej, ananasa i jabłka. Kompot wieloowocowy.	Budyń czekoladowy (mleko), śliwka. 
JADŁOSPIS W DNIU		
09.10.2026		
PIĄTEK		
ŚNIADANIE	OBLAD	PODWIECZOREK
Pieczywo mieszane (mleko, pszenica, żyto, nasiona sezamu) z masłem (mleko), twaróg truskawkowy (mleko). Rumianek. Czas na witaminki – gruszka	Zupa krem z gruszki i pietruszki na wywarze jarskim (seler korzeniowy). Mintaj w chrupiącej panierce, (pszenica, ryby, jaja), ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. Lemoniada arbuzowa	Ciasto dyniowe (pszenica, mleko, jaja), mleko owsiane. 

SKŁADNIKI ALERGENNE ZAPISANO POGRUBIONĄ CZCIONKĄ

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE