





Jadłospis dekadowy od 20.04.2026 do 24.04.2026

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<p>20.04.26 Poniedziałek 982 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb razowy (żyto, pszenica), masło 82%, serek Almette, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku 2%. Jabłko – 326 kcal</p>	<p>Zupa z groszku zielonego na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, groszek zielony) z ziemniakami i zieloną pietruszką zabieleną jogurtem naturalnym. Kaszotto z indykiem i papryką czerwoną, marchewka do chrupania, kompot truskawkowy – 437 kcal</p>	<p>Placki bananowe mini pieczone w piecu (pszenica, jaja) – wyrób własny, żurawina suszona. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 190 kcal</p>
<p>21.04.26 Wtorek 973 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, jęczmień), masło 82%, płatki jęczmienne na mleku 2%, połówka z indyka, pomidory, szczypiorek, herbata z miodem i cytryną. Banan – 328 kcal</p>	<p>Zupa pomidorowa na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, pomidory rozdrobnione, udka drobiowe) z makaronem gwiazdki (pszenica, jaja) i zieloną pietruszką, zabieleną (śmietana 12%). Kotlety z dyni i cukinii, ryż na sypko, sałata strzępiasta z jogurtem naturalnym, kompot wieloowocowy - 431 kcal</p>	<p>Zielony shake na kefirze i maślanie z jarmużem – wyrób własny, talarki kukurydziane. Jabłko. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 191 kcal</p>
<p>22.04.26 Środa 969 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb z dynią (pszenica, żyto, słód jęczmienny, serwatka, soja), masło 82%, kielbasa żywiecka, sałata zielona, ogórek zielony, szczypiorek, kakao na mleku 2%. Melon – 325 kcal</p>	<p>Zupa kalafiorowa na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, kalafior) z ziemniaki i zieloną pietruszką, zabieleną (śmietana 12%). Buchty na parze (pszenica) z jogurtem naturalnym i truskawkami, papryka żółta do chrupania, kompot wieloowocowy - 430 kcal</p>	<p>Ciasto zebra z cukrem pudrem i świeżą mandarynką (pszenica, jaja) – wyrób własny. Herbata z dzikiej róży. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 197 kcal</p>
<p>23.04.26 Czwartek 967 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb ziarno (pszenica, żyto, jęczmień), szwedzki stół: masło 82%, szynka wiejska, ser mozzarella, pasta z ciecierzycy i pomidorów suszonych, papryka świeża, ogórek zielony, szczypiorek, kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku 2%. Gruszka – 324 kcal</p>	<p>Zupa wielowarzywna na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, brokuł, kalafior, brukselka) z ziemniakami i zieloną pietruszką. Spaghetti Bolognese (pszenica) z sosem mięsno pomidorowym, kalarepa do chrupania, kompot z wiśni – 437 kcal</p>	<p>Bułka kajzerka (pszenica) z masłem 82% i pastą z sera białego i sardynek, ogórek kiszony, herbata malinowa. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 198 kcal</p>

24.04.26
Piątek
970 kcal



Chleb pszenno żytni (**pszenica, żyto**), chleb wieloziarnisty (**pszenica, żyto, jęczmień**), **masło 82%**, pasta **serowo jajowa**, ogórek zielony, szczypiorek, kawa zbożowa (**jęczmień, żyto**) na **mleku 2%**. Winogrono świeże - 325 kcal

Zupa krupnik na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, skrzydełka drobiowe, kasza jęczmienna) z zieloną pietruszką.
Paluszki rybne z pieca (**miruna, dorsz, jaja, pszenica**), ziemniaki purée (**masło 82%**), surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i ogórkiem kiszonym, kompot wieloowocowy - 441 kcal

Jogurt naturalny z musem z mango - wyrób własny. Pieczywo chrupkie. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 194 kcal

***wytluszczonym drukiem zaznaczone są składniki, które stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**
(Na podstawie rozporządzenia parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.)



Jadłospis może ulec niewielkiej zmianie.

Przyprawy używane do przygotowania potraw: sól o obniżonej zawartości sodu, bazylia, oregano, papryka słodka, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, lubczyk, kminek, zioła prowansalskie, tymianek.

Do picia podajemy dzieciom również (między posiłkami) wodę źródlaną, herbatę z miodem i cytryną.

Kompot i napoje serwowane do posiłków nie są dosładzane.

RECEPTURY POTRAW I ETYKIETY PRODUKTÓW DOSTĘPNE SĄ U INTENDENTA