




Jadłospis dekadowy od 01.06.2026 do 05.06.2026

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<p>01.06.26 Poniedziałek 965 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, jęczmień), masło 82%, twarożek naturalny, pomidor, szczypiorek, kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku 2%. Gruszka – 325 kcal</p>	<p>Zupa krupnik warszawski na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, skrzydełka drobiowe) z ziemniakami i zieloną pietruszką. Roladki mięsno warzywne w sosie pomidorowym (jaja), sałata lollo z rzodkiewką i jogurtem naturalnym, kompot śliwkowy – 446 kcal</p>	<p>Budyń waniliowy (mleko 2%, jaja) ze świeżym winogronem – wyrób własny. Woda mineralna z miętą i cytryną – 194 kcal</p>
<p>02.06.26 Wtorek 972 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb płatek (pszenica, owies, żyto, serwatka, słód jęczmienny), masło 82%, szynka drobiowa, ogórek zielony, szczypiorek, kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku 2%. Truskawki świeże – 328 kcal</p>	<p>Barszcz ukraiński na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, buraki) z ziemniakami i zieloną pietruszką, zabieleny (śmietana 12%). Indyk z morelami, ryż jaśminowy na sypko, surówka z pora i jabłka z jogurtem naturalnym , kompot wieloowocowy – 448 kcal</p>	<p>Muffinka z cukrem pudrem i świeżym kiwi (pszenica, jaja) – wyrób własny. Herbata żurawinowa. Woda mineralna z miętą i cytryną – 196 kcal</p>
<p>03.06.26 Środa 967 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb z dynią (pszenica, żyto, słód jęczmienny, serwatka, soja), masło 82%, parówki z szynki, keczup łagodny, młoda marchewka do chrupania, herbata z miodem i cytryną. Banan – 329 kcal</p>	<p>Zupa gulaszowa na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, papryka czerwona, mięso wołowe/pieczeń) z ziemniakami i zieloną pietruszką. Naleśniki szpinakowe z serem białym i truskawkami na słodko (jaja, pszenica, mleko 2%), pomidorki koktajlowe do chrupania, kompot z wiśni – 442 kcal</p>	<p>Bułka graham (pszenica, sezam) z masłem 82% i serem żółtym, ogórek zielony, szczypiorek. Herbata z dzikiej róży. Woda mineralna z miętą i cytryną – 196 kcal</p>
<p>04.06.26 Czwartek kcal</p> 			

05.06.26
Piątek
955 kcal



Chleb pszenno żytni (**pszenica, żyto**), **masło 82%**, **serek kanapkowy**, szczypiorek, herbata cytrynowa z miodem. Jabłko – 324 kcal

Zupa jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, kalafior, brokuł) z ziemniakami i zieloną pietruszką, zabieleną śmietaną (**śmietana 12%**). Makaron świderki (**pszenica**) z **serkiem białym**, kalarepa do chrupania, kompot wieloowocowy – 439 kcal

Weka (**pszenica**) z **masłem 82%** i powidłami śliwkowymi, papryka czerwona do chrupania, herbatka z owoców lasu. Woda mineralna z miętą i cytryną– 192 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