

JADŁOSPIS

OD 19.10 DO 23.10.2026

PONIEDZIAŁEK: Paluszki rybne z dorsza (dorsz, bułka tarta, jajka, mąka pszenna), ziemniaki purre, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką (kapusta kiszona, marchewka, ocet jabłkowy)

Napój: kompot owocowy

Alergeny: 1,2,3,4,13

WTOREK: Gulasz wieprzowy (łopatka wieprzowa, mąka pszenna, sól, papryka słodka), kasza jęczmienna, ogórek kiszony

Napój: woda, owoc

Alergeny: 1,2,3,13

ŚRODA: Kaszotto z warzywami (kasza bulgur, soczewica, brokuł, marchewka, papryka czerwona)

Napój: kompot owocowy, owoc

Alergeny: 1,2,3,13

CZWARTEK: Pieczeń wieprzowa (szynka wieprzowa, sól, papryka słodka, czosnek), kluski śląskie (ziemniaki, skrobia ziemniaczana, jajko), sos pieczeniowy, sałatka z czerwonej kapusty (kapusta czerwona, oliwa z oliwek, sól, odrobina cukru, ocet jabłkowy, ziele angielskie, listek laurowy)

Napój: woda

Alergeny: 1,2,3,13

PIĄTEK: Zupa krupnik (kasza jęczmienna, ziemniaki, udko, marchewka, seler, por, pietruszka kłosowa i natka)

Pierogi ruskie z cebulką (mąka, woda, jajko, ziemniaki, ser twaróg, sól, pieprz, masło, cebula)

Napój: kompot owocowy

Alergeny: 1,2,3,4,13

