

JADŁOSPIS

OBIADOWY

Dzień

Tygodnia

w nawiasie zaznaczone są alergeny

Poniedziałek

23.03.2026

Zupa pieczarkowa z lanym ciastem, natką

Filet z kurczaka w sosie serowo-śmietanowym z brokułami, makaron penne, kompot

(gluten, seler, soja, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)

Wtorek

24.03.2026

Rosół drobiowo-wołowy z jarzynami, makaronem, natką

Gulasz wieprzowy, kasza wiejska na sypko, sałatka z ogórków, kompot

(gluten, seler, soja, jajka, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)

Środa

25.03.2026

Kapuśniak z białej kapusty z kiełbasą, koperkiem

Makaron z truskawkami, śmietaną, kompot

(gluten, seler, soja, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)

Czwartek

26.03.2026

Zupa minestrone z natką

Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, kapusta kiszona gotowana, kompot

(gluten, seler, soja, jajka, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)

Piątek

27.03.2026

Krupnik z warzywami, natką

Paluszki rybne, ziemniaki z koperkiem, buraczki z jabłkami, olejem, kompot

(gluten, seler, soja, jajka, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)

Uwaga:

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych. Przepraszamy.

Do wglądu w kuchni znajduje się książka, w której opracowane są gramatury i receptury zgodne z zaleceniami racjonalnego żywienia oraz zaleceniami Sanepidu

Szefowa kuchni:

Ajent stołówki: