

# J A D Ł O S P I S

## OBIADOWY

**Dzień**  
**Tygodnia**

**w nawiasie zaznaczone są alergeny**

**Poniedziałek**  
**04.05.2026**

Zupa z kiszonych ogórków z ziemniakami, natką  
Risotto z piersi z kurczaka z pieczarkami, zielonym groszkiem, papryką,  
sałatka zielona, kompot wieloowocowy.  
**(gluten, seler, soja, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)**

**Wtorek**  
**05.05.2026**

Zupa bukiet warzyw z zacierką, natką  
Filet drobiowy po „parysku”, ziemniaki ze szczypiorkiem, surówka  
z marchewki, jabłek, kompot.  
**(gluten, seler, soja, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)**

**Środa**  
**06.05.2026**

Zupa gulaszowa z jarzynami, natką  
Makaron z truskawkami, śmietaną, kompot.  
**(gluten, seler, soja, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)**

**Czwartek**  
**07.05.2026**

Krem z cukinii ze słonecznikiem, natką  
Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym, ziemniaki z koperkiem, surówka  
z kapusty białej, buraków, kompot.  
**(gluten, seler, soja, jajka, śmietana, mleko-łącznie z laktozą, gorczyca, sezam)**

**Piątek**  
**08.05.2026**

Barszcz czerwony ziemniakami, koperkiem  
Kluseczki „leniwe” z twarogu z masłem, marchewka surowa, 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:*