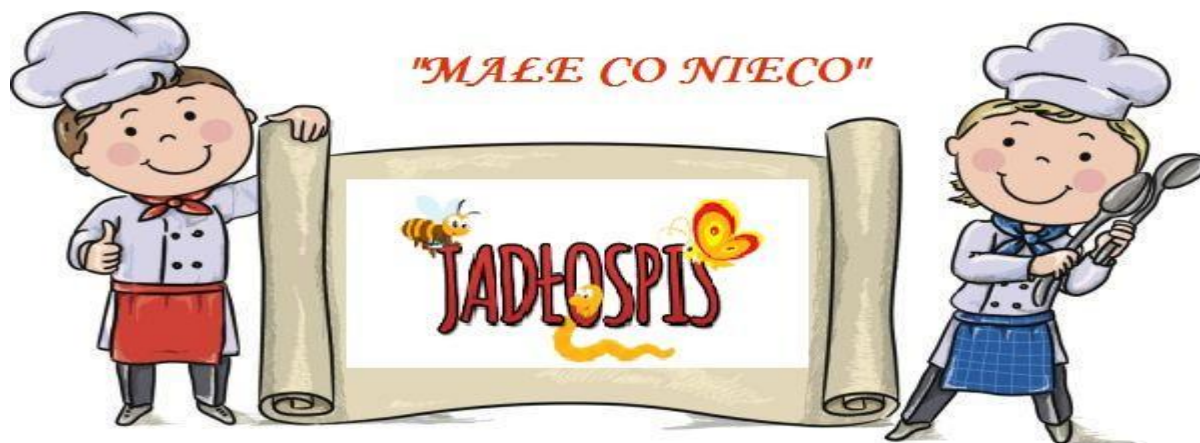




DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 12.01.2026

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	Seler, śmietana
Kotlet mielony wieprzowy	100 g	Gluten, jajko
Ziemniaki	195 g	
Surówka mizeria z śmietaną	100 g	śmietana
Sok	500 ml	

Wtorek 13.01.2026

Zupa pieczarkowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	Seler, śmietana
Gołąbki w sosie pomidorowym	100 g	śmietana
Ziemniaki	195 g	
woda	500 ml	

Środa 14.01.2026

Zupa grysikowa na mięsie	400 ml	Seler
Filet z miruny	100 g	Gluten, jajko, ryba
Ziemniaki	195 g	
Surówka z kapusty kiszanej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

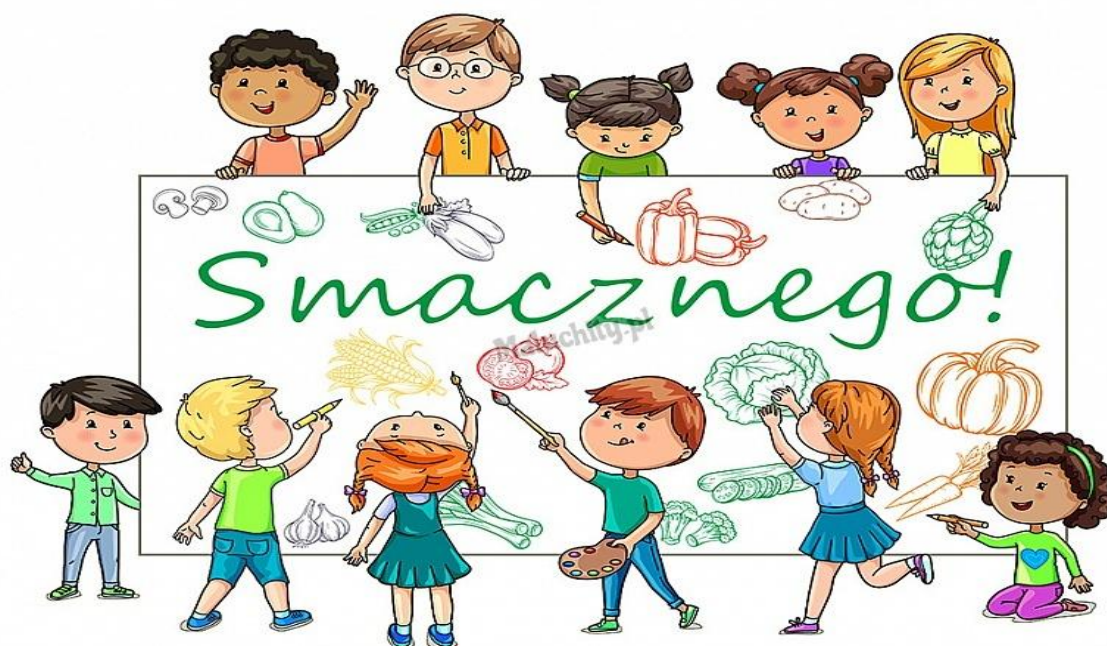
Czwartek 15.01.2026

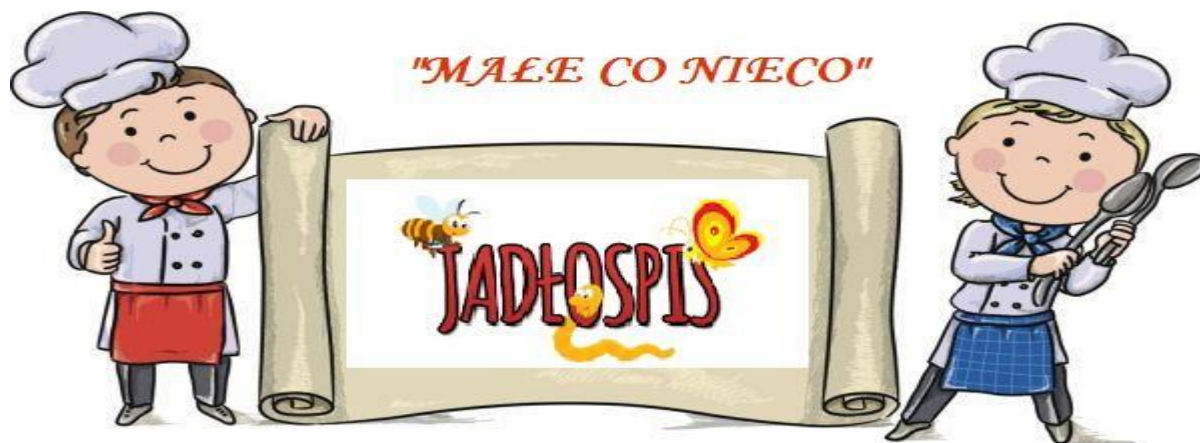
Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym na mięsie	400 ml	<i>Seler , gluten, jajko</i>
Potrawka z indyka z warzywami	195 g	<i>Gluten, seler</i>
Ziemniaki	195 g	
Sok	500 ml	
Owoc- jabłko		

Piątek 16.01.2026

Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Pierogi ruskie	295 g	<i>Gluten, nabiał</i>
Kompot wieloowocowy	200 ml	
Owoc – mandarynka		

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.
3. Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu
4. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych





DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Środa 07.01.2026

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Sos bolognese z makaronem	295 g	<i>Jajko, gluten</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	
Owoc- mandarynka		

Czwartek 08.01.2026

Zupa koperkowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko, gluten</i>
Kotlet z fileta drobiowego	100 g	<i>Jajko, gluten</i>
Ziemniaki	195 g	
Kapusta kiszona zasmażana	100 g	
woda	500 ml	

Piątek 09.01.2026

Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem na wędzonce	400 ml	<i>Seler , jajko</i>
Ryż z truskawkami	295 g	<i>Śmietana, mleko</i>
sok	500 ml	
Owoc- banan		

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.
3. Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu
4. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych

