

Jadłospis od 3.11. - 7.11.2025 r - menu bez jajka

Poniedziałek – 3.11.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek kiszony, herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas żurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka chińska /ziemniaki, <u>mąka pszenna- gluten</u> , mąka ziemniaczana, pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy malinowy / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , maliny mrożone, cukier/, palki kukurydziane
Wtorek – 4.11.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ketchup, szczypiorek, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie własnym, kasza perłowa, buraczki zasmażane /schab, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/
Podwieczorek	Chalka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”
Środa – 5.11.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną / <u>mleko</u> , <u>płatki jęczmienne - gluten</u> /, bułka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Filet drobiowy panierowany (bez jajka), ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, siemię lniane, mąka kukurydziana, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże sól/, domowa nutella / <u>mleko</u> , <u>orzechy laskowe</u> , olej kokosowy, <u>masło</u> , kakao naturalne, <u>mleko w proszku</u> , cukier/ + ½ jabłka

Czwartek - 6.11.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Krem z batatów, dyni i marchewki z mleczkiem kokosowym i grzankami /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, seler, imbir, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, mąka pszenna – gluten, mleczko kokosowe, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z mango i chrupkami kukurydzianymi
Piątek – 7.11.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z lososia /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny

Jadłospis od 10.11. - 14.11.2025 r - menu bez jajka

Poniedziałek – 10.11.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka gotowana, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kureczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, <u>śmietana 30% z mleka</u> , pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Łazanki z kapustą i pieczarkami / <u>makaron pszenny – gluten</u> , kapusta, pieczarki, cebula, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka żytnia – gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi i pomidorem
Wtorek – 11.11.25 r	
Środa – 12.11.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym (bez jajka) /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , mąka ziemniaczana, <u>masło z mleka</u> , truskawki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini / <u>mąka pszenna – gluten</u> , olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka
Czwartek – 13.11.25 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza bulgur, surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, <u>kasza bulgur – gluten</u> , biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna</u> , <u>żytnia – gluten</u> /

Piątek – 14.11.25 r

Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /<u>mleko</u>/, chleb żytni razowy z masłem /<u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten</u>, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u>, <u>kwask żytni - gluten</u>, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u>/, ser żółty /<u>z mleka</u>/, pomidor
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z ryb białych</u> , <u>mąka typ 500 - gluten</u> , olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , fasolka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny

Jadłospis od 17.11. - 21.11.2025 r - menu bez jajka

Poniedziałek – 17.11.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, <u>barszcz w butelce - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, <u>śmietana 30% z mleka</u> , sól morska, pieprz/ Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwiniowym / <u>makaron pszenny</u> : <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, oliwki zielone i czarne
Wtorek – 18.11.25 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem / <u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, twarożek biały / <u>ser biały z mleka</u> / + konfitura owocowa, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Gulasz z szynki z cukinią, papryką, pomidorami, kasza perłowa, ogórek kiszony /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , cukinia, pomidory, papryka, <u>kasza perłowa - gluten</u> , ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> : siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, papryka
Środa – 19.11.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wp, papryka, herbata żurawinowa
Obiad	Krem z białych warzyw z grzankami /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , <u>grzanki pszenne - gluten</u> , przyprawy/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych (bez jajka), ziemniaki, mizeria / filec z kurczaka, płatki kukurydziane, siemię lniane, mąka kukurydziana, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Placuszki bezmleczne /napój kokosowy, mąka bezglutenowa, banan, olej kokosowy, owoce, soda/ + powidła owocowe

Czwartek - 20.11.25 r	
Śniadanie	Pszenica w miodzie z mlekiem 2%, chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Obiad	Zupa gulaszowa z ziemniakami /mięso mielone wołowe, marchewka, <u>seler</u> , papryka, czosnek, koncentrat pomidorowy 30%, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/ Racuszki bez jajka z jabłkami /napój ryżowy, <u>mąka pszenna- gluten</u> , drożdże, jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , szynka wiejska, szczypiorek/
Piątek – 21.11.25 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka drobiowa, majonez wegański, szczypiorek, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron pszenny- <u>gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Filet z dorsza panierowany (bez jajka), ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bułka tarta</u> , siemię lniane, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , marchewka, groszek, <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka bez jajka

Jadłospis od 24.11. – 28.11.2025 r - menu bez jajka

Poniedziałek – 24.11.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Kopytka z musem z owoców leśnych na jogurcie sojowym / ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka kukurydziana, jogurt z soi, borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 25.11.25 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata owocowa
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Klopsy w sosie neapolitańskim, kasza jęczmienna, ogórek kiszony /mięso mielone wieprzowe, bułka tarta – gluten, mąka ziemniaczana, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza jęczmienna – gluten, ogórki kiszone, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Środa – 26.11.25 r	
Śniadanie	Kasza manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chałka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ i konfiturą owocową
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, sałatka „coleslaw” /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, cebula, marchewka, olej, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel wiśniowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat wiśniowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, ciasteczka bez jajka

Czwartek – 27.11.25 r

Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony , papryka , herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy / marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy// Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszenna– gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> : siemię lniane, słonecznik, sezam/, pasta: twarożek typu „tatziki” / <u>ser biały z mleka</u> , jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/, pomidor

Piątek – 28.11.25 r

Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna / <u>tuńczyk- ryba</u> , szczypiorek, papryka, cebula, olej, przyprawy/, kakao na mleku 2%
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą malinową (bez jajka) / <u>mąka pszenna - gluten</u> , napój ryżowy, siemię lniane, <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny

