



JADŁOSPIS

12.10.2026 r. – 16.10.2026 r.

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Zupa :	Kapuśniak ziemniakami - pieczywo ziarniste (włoszczyzna ,kurczak kapusta kiszona ,ziemniaki mąka pszenna)	Rybna na wywarze warzywnym z ziemniakami-chleb baltonowski i graham (włoszczyzna ,ryba mintaj , masło ,jogurt naturalny)	<u>Dzień Edukacji Narodowej</u>	Bułgarska z makaronem pełnoziarnistym (włoszczyzna , masło papryka ,makaron ,mąka pszenna ,śmietana)	Brokułowa na wywarze warzywnym z ziemniakami –chleb orkiszowy i baltonowski (włoszczyzna ,brokuły mąka pszenna)
Alergeny:	<u>seler, sezam ,gluten pszenny</u>	<u>seler ,ryba ,gluten pszenny i żytni gorczyca ,mleko i jego pochodne</u>		<u>seler, gluten pszenny mleko i jego pochodne</u>	<u>seler, gluten pszenny i orkiszowy</u>
II danie:	Racuchy z cukrem pudrem Jogurt owocowy bez cukru Papryka (mąka pszenna ,jaja ,mleko drożdże ,olej rzepakowy) Woda z cytryną Woda źródlana	Gulasz z kaszą jęczmienną ,ogórek kiszony (szynka wieprzowa , mąka pszenna , śmietana) Kompot owocowy Woda źródlana		Kotlet mielony z indyka ziemniaki ,fasolka szparagowa gotowana (udziec z indyka ,jaja, bułka pszenna ,mąka ziemniaczana) Kompot owocowy Woda źródlana	Pierogi z kapusty i soczewicy Owoc (mąka pszenna ,kapusta mieszana ,soczewica cebula ,olej rzepakowy) Kompot owocowy Woda źródlana
Alergeny:	<u>gluten pszenny , mleko i jego pochodne ,jaja</u>	<u>gluten pszenny i jęczmienny, mleko i jego pochodne</u>		<u>jaja ,gluten pszenny</u>	<u>gluten pszenny</u>

Włoszczyzna: marchew, pietruszka, **seler**, cebula, por, natka pietruszki, lub koperek

Ziemniaki II danie : dodatek -śmietana ,masło

Alergeny w produktach i przyprawach – może zawierać: soję, gorczycę, gluten, jaja, seler, mleko (łącznie z laktozą), sezam, orzeszki ziemne.

Każda potrawa zawiera naturalne przyprawy bez konserwantów.

Intendent zastrzega sobie prawo do wprowadzanie niewielkich zmian w jadłospisie.