



Jadłospis 15-19 czerwca 2026 BM

PNIEDZIAŁEK:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb pszenno-orkiszowy, schab wędzony, pomidor (1)

II śniadanie : jabłka

Obiad: Krem z białych warzyw z ryżem, makaron fusilli z sosem bolognese ze świeżych pomidorów i mięsem z indyka, kompot (1,9)

Podwieczorek: Koktajl truskawkowy na mleku kokosowym, chrupki kukurydziane

WTOREK:

Śniadanie; Płatki ryżowe na mleku kokosowym, weka, konfitura owocowa (1)

II śniadanie: sok malinowy

Obiad: Rosół z makaronem i marchewką, gołąbki w sosie pomidorowym z białą kapustą, ziemniaki z wody, kompot (1,9)

Podwieczorek: Budyń na mleku kokosowym, chrupki kukurydziane

ŚRODA:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb pszenno-żytniowy, parówki wieprzowe, ketchup (1)

II śniadanie : jabłka

Obiad: Zupa jarzynowa z makaronem, kurczak w sosie pieczeniowym z marchewką i groszkiem, ryż parboiled, kompot (1)

Podwieczorek: Deser z mango i płatkami kukurydzianymi

CZWARTEK:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb żytnio-pszenno-żytniowy, szynka drobiowa (1)

II śniadanie: jabłka

Obiad: Krem pomidorowy z makaronem, kotlet mielony panierowany, ziemniaki z wody, sałatka z ogórka z koperkiem, kompot (1,9)

Podwieczorek: Owoc

"PIĄTEK:

Śniadanie: Płatki ryżowe na mleku kokosowym, chleb pszenno-żytniowy z dżemem(1)

II śniadanie: kolorowe warzywa w słupki

Obiad: Krem szpinakowy z grzankami, racuchy z musem truskawkowym, kompot(1,9)

Podwieczorek: Banan

W DIECIE BEZMLECZNEJ ALERGENY ZOSTANĄ WYKLUCZONE A W DIECIE BEZGLUTENOWEJ ZASTĄPIONE
PRODUKTAMI BEZGLUTENOWYMI

LEGENDA ALERGENÓW: 1-Gluten, 2-orzechy ziemne 3-Jaja, 4- Ryby, 5-orzechy inne, 6-soja 7- Mleko, 8-gorzyczka, 9- Seler, 10-lubin,
11-ezam, 12-dwutlenek siarki, 13-mięczaki, 14-skorupiaki

Catering zastrzega sobie prawo do niewielkich zmian w jadłospisie.

