



Jadłospis 13-17 lipiec 2026 BM

PONIEDZIAŁEK:

Śniadanie, Herbata owocowa, chleb pszenny, szynka drobiowa, ogórek zielony (1)

II śniadanie: arbuz

Obiad: Krem pomidorowy z makaronem, pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym, kasza bulgur, surówka z białej kapusty i marchewki z koperkiem, kompot (1,9)

Podwieczorek: Jabłko pieczone

WTOREK:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb pszenny, parówki wieprzowe, ketchup (1)

II śniadanie : jabłka

Obiad: Rosół z makaronem, racuszki z konfiturą owocową, kompot (1,9)

Podwieczorek: Mus z mango i nasionami chia, chrupki kukurydziane

ŚRODA:

Śniadanie: Płatki ryżowe na mleku kokosowym, chleb pszenno-żytni, szynka wędzona (1)

II śniadanie : kolorowe warzywa w słupki

Obiad: Krupnik z ziemniakami i marchewką, makaron świderki z kurczakiem i brokułem z czosnkiem i curry, kompot (1,9)

Podwieczorek: Budyń waniliowy

CZWARTEK:

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

II śniadanie: banan

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami marchewką, roladki drobiowe w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią, ziemniaki z wody, bukiet warzyw, kompot (1,9)

Podwieczorek: Koktajl truskawkowy na mleku kokosowym, wafle ryżowe

PIĄTEK:

Śniadanie: Płatki ryżowe na mleku, weka z konfiturą (1)

II śniadanie: jabłka

Obiad: Rosół czosnkowy z grzankami, pierogi z musem truskawkowym, kompot (1,9)

Podwieczorek: Bułka, jajko ze szczypiorkiem (1,3)

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-gorczyca, 9- Seler, 10-lubin,
11-ezam, 12-dwutlenek siarki, 13-mięczaki, 14-skorupiaki

Catering zastrzega sobie prawo do niewielkich zmian w jadłospisie.

