



Jadłospis 13-17 lipiec 2026

PONIEDZIAŁEK:

Śniadanie, Zupa mleczna, chleb pszenny z masłem, szynka drobiowa, ogórek zielony (1,7)

II śniadanie: arbuz

Obiad: Krem pomidorowy ze śmietaną i makaronem, pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym, kasza bulgur, surówka z białej kapusty i marchewki z koperkiem, kompot (1,3,7,9)

Podwieczorek: Ślimaczki z ciasta francuskiego z jogurtem i jabłkiem (1,3,7)

WTOREK:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb pszenny z masłem, parówki wieprzowe, ketchup (1,7)

II śniadanie : jabłka

Obiad: Rosół z makaronem, racuszki jogurtowe z konfiturą owocową, kompot (1,3,7,9)

Podwieczorek: Jogurt grecki z mango i nasionami chia, biszkopty (1,3,7)

ŚRODA:

Śniadanie: Płatki owsiane na mleku, chleb pszenno-żytni z masłem, serek waniliowy (1,7)

II śniadanie : kolorowe warzywa w słupki

Obiad: Krupnik z ziemniakami i marchewką, makaron świderki z kurczakiem i brokułem w sosie śmietanowym z czosnkiem i curry, kompot (1,3,7,9)

Podwieczorek: Budyń waniliowy pod kruszonką (1,3,7)

CZWARTEK:

Śniadanie: Herbata owocowa, chleb pszenno-orkiszowy z masłem, ser żółty, pomidor (1,7)

II śniadanie: banan

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami marchewką, roladki drobiowe w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią, ziemniaki puree, bukiet warzyw, kompot (1,7,9)

Podwieczorek: Koktajl truskawkowy, wafle ryżowe (1,7)

PIĄTEK:

Śniadanie: Kasza manna na mleku, chałka z masłem (1,7)

II śniadanie: jabłka

Obiad: Rosół czosnkowy z grzankami, pierogi z masłem i musem truskawkowym, kompot (1,7,9)

Podwieczorek: Bułka z masłem, pasta jajeczna z makrelą i szczypiorkiem (1,3,4,7)

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.

