

JADŁOSPIS 28.09.2026r. – 09.10.2026r.

28.09.2026 poniedziałek	29.09.2026 wtorek	30.09.2026 środa	01.10.2026 czwartek	02.10.2026 piątek
Zupa meksykańska, pieczywo mieszane	Zupa z cukinii na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Rosół z makaronem	Zupa zacierkowa na wywarze warzywnym	Barszcz ukraiński, pieczywo mieszane
Naleśniki z serem	Kotlet mielony, ziemniaki, marchewka mini	Kebab z sosem czosnkowym, ryż, surówka z kapusty pekińskiej	Leczo z fasolą, makaron pełnoziarnisty	Paluszki rybne, ziemniaki, tzatzyki
herbata, owoc	Woda z cytryną	lemoniada,	Kompot, owoc	woda z cytryną
gluten, jaja, mleko, seler,	gluten, mleko, seler, jaja	gluten, mleko, seler,	gluten, mleko, seler,	gluten, jaja, ryba, mleko, seler,

JADŁOSPIS 28.09.2026r. – 09.10.2026r.

05.10.2026 poniedziałek	06.10.2026 wtorek	07.10.2026 środa	08.10.2026 czwartek	09.10.2026 piątek
Zupa grochowa, pieczywo mieszane,	Zupa krupnik na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa kalafiorowa, pieczywo mieszane	Zupa z czerwoną soczewicą na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa rybna , pieczywo mieszane
Gulasz z szynki wieprzowej, kasza gryczana, surówka szopska	Kotlet pożarski, ziemniaki, mizeria	Pomidorowy gulasz ze strączkami, bułka kajzerka	Pierogi z serem musem owocowym	Łazanki z kapustą i pieczarkami
<i>Woda z cytryną, owoc</i>	<i>Kompot,</i>	<i>Herbata z cytryną i miodem, owoc</i>	<i>Kompot,</i>	<i>lemoniada</i>
<i>gluten, seler,</i>	<i>gluten, mleko, seler, jaja</i>	<i>gluten, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, mleko, seler,</i>	<i>gluten, mleko, seler, ryba,</i>

Kuchnia zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie z przyczyn obiektywnych

INFORMACJA DOTYCZĄCA ALERGENÓW

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/11 dotyczącego przekazywania konsumentowi informacji na temat obecnych alergenów w serwowanych potrawach, zamieszczamy poniżej listę produktów powodujących alergię. Informację o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE:

1. **Zboża zawierające gluten** – (pszenica, owies, żyto, orkisz, kamut)
2. **Skorupiaki i produkty pochodne;**
3. **Jaja i produkty pochodne;**
4. **Ryby i produkty pochodne;**
5. **Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;**
6. **Soja i produkty pochodne;**
7. **Mleko i produkty pochodne** (łącznie z laktozą);
8. **Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne)
9. **Seler i produkty pochodne;**
10. **Gorczyca i produkty pochodne;**
11. **Nasiona sezamu i produkty pochodne;**
12. **Dwutlenek siarki;**
13. **Łubin i produkty pochodne;**
14. **Mięczaki i produkty pochodne.**

Do przygotowania potraw stosujemy przyprawy:

pieprz czarny, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylię, zioła prowansalskie, paprykę słodką, paprykę ostrą, kurkumę, curry, gałkę muszkatołową, naturalną mieszankę przypraw do mięs pieczonych oraz laskę wanilii.

Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, gorczycy, selera, soi, lub sezamu.