

Jadłospis 27-30.04.2026

PONIEDZIAŁEK

- ✓ **Śniadanie:** płatki kukurydziane z mlekiem [mleko] (200g), chleb pszenno – żytni [gluten] (30g), masło 82% [mleko] (4g), dżem borówkowy niskosłodzony (10g); herbata owocowa (200 ml)
- ✓ **II Śniadanie:** jabłko (100g)
- ✓ **Obiad:** zupa grysikowa [seler, gluten] (200 ml), spaghetti bolognese [jaja, gluten] (130g/120g); kompot (200 ml)
- ✓ **Podwieczorek:** smoothie z czerwonej porzeczki i banana – wyrób własny [mleko] (200g), andruty [gluten] (12g)

WTOREK

- ✓ **Śniadanie:** chleb graham [gluten] (60g), masło 82% [mleko] (6g), twarożek z ogórkiem [mleko] (30g), rzodkiewka (10g); herbata owocowa (200 ml)
- ✓ **II Śniadanie:** mandarynka (100g)
- ✓ **Obiad:** bulion z makaronem [seler, gluten, jaja] (200 ml), kotlet z kurczaka panierowany [gluten, jaja] (70g), mizeria z jogurtem [mleko] (50g), ziemniaki (130g); kompot (200 ml)
- ✓ **Podwieczorek:** babka marmurkowa – wyrób własny [gluten, jaja] (50g) herbata owocowa (200 ml)

ŚRODA

- ✓ **Śniadanie:** chleb słonecznikowy [gluten] (60g), masło 82% [mleko] (6g), szynka z Bobrownik (30g), pomidor (10g); kakao [mleko] (200 ml)
- ✓ **II Śniadanie:** banan (100g)
- ✓ **Obiad:** barszcz biały z ziemniakami [seler, gluten] (200 ml), ryż zapiekany z jabłkami i sosem waniliowym [mleko, jaja] (200g); kompot (200 ml)
- ✓ **Podwieczorek:** weka [gluten] (20g), domowy „smalczyk” z białej fasoli – wyrób własny (30g), ogórek kiszony (10g), herbata owocowa (200 ml)

CZWARTEK

- ✓ **Śniadanie:** chleb graham [gluten] (60g), masło 82% [mleko] (6g), twarożek z tuńczykiem [mleko, ryby] (30g), papryka (10g); herbata owocowa (200 ml)
- ✓ **II Śniadanie:** pomarańcza (100g)
- ✓ **Obiad:** zupa jarzynowa z ziemniakami, zabelana [seler, mleko] (200 ml), gulasz wieprzowy z szynki [gluten] (90g), kasza pęczak [gluten] (130g), surówka z ogórków z dodatkiem marchewki (50g), kompot (200 ml)
- ✓ **Podwieczorek:** jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi i musem wiśniowym [mleko] (170g/15g/30g)

PIĄTEK

- *kompot z czerwonej i czarnej porzeczki oraz śliwek, 2,4g cukru/200 ml
- *potrawy przygotowywane są w piecu konwekcyjnym z wykluczeniem smażenia
- *zupy zabelane są pół na pół mlekiem i śmietaną

