

Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek.	Kolacja	Kolacja nocna
15.03.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica drobiowa (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata rzymska (1/10szt); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie koperkowym/1,3,7/ G (80/120g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka z selera, marchwi i jabłka/9/(100g) Kompot G (250g)	Serek homogenizowany/7/(1szt) Granola orzechowo-cynamonowa z miodem (płatki owsiane, orzechy włoskie, rodzynki, słonecznik, miód, cynamon) /1,8/(40g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Kecup/10/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/7/(70g)
16.03.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Bułka wrocławska1/(2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Szynekowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,3,7,9/ G (350g) Leczo drobiowe z cukinią/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Kalafior G (100g) Kompot G (250g)	Sałatka z pełnoziarnistym makaronem z szynką, suszonymi pomidorami, rukolą, serem mozzarella/1,3,7/ (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Sałata (1/10szt.) Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (50g)
17.03.2026 WTOREK	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt) Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Ryba z pieca w sosie pietruszkowym/1,4/ P Miruna (90g) Ziemniaki G (200g) Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Naleśniki z twarogiem i musem z malin z płatkami migdałów/1,3,7,8/ S (1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Serek twarogowy tartare/ 7/(1szt.) Szynekowa z indyka (50g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany/7/(1szt)

LEGENDA : LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki
SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ: G -gotowanie P – pieczenie S – smażenie D - duszenie

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

18.03.2026 ŚRODA	Ryż na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g) Ogórek kiszony (100g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Połędwiczki wieprzowe w sosie własnym 1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i selera /7.9(100g) kompot G (250g)	Skrymik z jagodami/1,3,7/ P (100g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka drobiowa G (100g) Kecup (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, oliwkami czarnymi, uprażonym słonecznikiem i ogórkiem konserwowym/7/(100g)
19.03.2026 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka wrocławska /1/(2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Gulasz wołowy/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Marchewka mini G (100g) Kompot G (250g)	Placuszki z maślanki z kawałkami gorzkiej czekolady /1,3,7/ S (100g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany /7 (100g) Sałata karbowana (1/10szt) Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Pomidor (100g)
20.03.2026 PIĄTEK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) szynkowa drobiowa (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki z oliwą(100g) Kompot G (250g)	Rogal maślany/1,3,7/ (1szt) Pasta z groszku zielonego z dodatkiem masła, czosnku, soku z cytryny/7/ (50g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt) Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek wiejski/7/(1szt) Pomidorki koktajlowe (100g)
21.03.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Połędwica drobiowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy z marchewką, cukinią i koprem/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Koktajl truskawkowo- bananowy/7/(250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z cukinii/1/(1szt) Sałata rzymska (1/10szt) Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Pomidor (100g)

LEGENDA : LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja
/ 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki
SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ: **G** - gotowanie **P** - pieczenie **S** - smażenie **D** - duszenie

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

22.03.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną /7/(100g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Surówka z buraczków i ogórków kiszonych (100g) Kompot G (250g)	Jogurt typu skyr/7/(1szt) Pestki dyni (10g) Pół pomarańczy (120g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
23.03.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt) Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Potrawka drobiowa z cukinią, marchewką mini, koperkiem i koncentratem pomidorowym/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Kiwi (1szt) Kompot G (250g)	Chąłka drożdżowa z twarogiem orzechowo-cynamonowym/1,3,7,8/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pomidor (150g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem, uprażonym słonecznikiem i zieleniną/7/(70g)
24.03.2026 WTOREK	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Bułka wrocławska/1 (2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Żurek/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie własnym G (70/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z jabłka i selera/7,9/(100g) kompot (250g)	Bułka pszenna/1/(1szt) Pasta kanapkowa z jaj i awokado z czosnkiem i sokiem z cytryny/3/(50g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Sałata karbowana (1/10szt) Jabłko (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Ryż dziki z pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(100g)

LEGENDA : LISTA ALERGENÓW: / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja / 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki
SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ: **G** -gotowanie **P** – pieczenie **S** – smażenie **D** - duszenie

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywność dla zdrowia”.