



Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
04.04.2026 WIELKA SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Dżem (1szt) Pomidorki koktajlowe (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,9/ G (350g) Gulasz wegetariański/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (1szt) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka rybna/1,4/ Łosoś atlantycki (125g) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
05.04.2026 WIELKANOC	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Jajko/3/G (1szt); Ketchup (1szt) Sernik/1,3,7/(100g); Pomidor (150g) Kakao/7/ G (250g)	Rosół/1,3,9/ G (350g) Kurczak w sosie/1/ D (150/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g) Polędwica sopocka (50g) Ogórek kiszony (100g) Herbata owocowa G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
06.04.2026 PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g) Miód (1szt) Ketchup (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Babka piaskowa/1,3,7/(100g) Kakao/7/ G (250g)	Żurek/1,7,9/G (350g) Szynka w sosie/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ketchup (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g)
07.04.2026 WTOREK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Bitka ze schabu w sosie własnym/1/ D (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Marchew mini G (100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/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 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY

08.04.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,7/ G Morszczuk (80/120g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot G (250g)	Ryż dziki z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z zieleńią, suszonymi pomidorami i z oliwą/7/(100g) Pomidor (150g)
09.04.2026 CZWARTEK	Płatki ryżowe na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Miód (1szt); Jabłko (160g) Sałata karbowana (1/10szt) Herbata G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Kurczak w sosie/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z jaj i twarogu/3,7/(100g) Pomidor (150g)
10.4.2026 PIĄTEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Bitka z szynki w sosie pieczeniowym/1/ D (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Roszponka (1/10szt); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Mix sałat (1/10szt)
11.04.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka z pieca z marchewką mini P (80g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z cukinią, pomidorkami i z serem mozzarella/7/(1/8szt) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ketchup (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem pomidorowym, koprem i uprażonym słonecznikiem/ 7/(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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r.
ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY

12.04.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie wł/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (50g) Miód (1szt); Pomidorki koktajlowe (150g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (50g) Ogórek kiszony (100g)
13.04.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na mleku /7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Dżem (1szt) Sałata masłowa (1/10szt) Jabłko (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa pietruszkowa/1,7,9/ G (350g) Schab w sosie pieczeniowym/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, papryką czerwoną, uprażonym słonecznikiem, z ogórkiem konserwowym i oliwą z oliwek/7/(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 „Żywnie dla zdrowia”.