



Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| Data | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek. Dzieci | 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) Dzieci: Naleśniki z serem/1,3,7/(1szt) Dzieci: Mus owoc-warz (1szt) Kompot G (250g) | Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g) | Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g) Pomidor (150g) Dzieci: Polędwica drobiowa (50g); Miód (1szt) 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) Keczap (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) | Galaretka owocowa G (200g) | 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) Jajko/3/ G (1szt) Keczap (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) | Skyr owocowy/7/(1szt) | Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Keczap (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Bułka paryska/1/(50g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g) |

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. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| | | | | | |
|------------------------|--|--|---|--|--|
| 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) Brukselka G (100g) Kompot G (250g) | Kisiel z żurawiną G (200g) | Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Sałata (1/10szt) Jabłko (160g) Herbata G (250g) | Serek grani/7/(1szt) |
| 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 <i>Morszczuk</i> (80/120g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot G (250g) | Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Drożdżówka z serem/1,3,7/ (1szt) | Ryż dziki z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(200g) | Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z zieleciną, 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) Sałata karbowana (1/10szt) Jabłko (160g) 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) | Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g) | 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) Dzieci: Szaszłyki z kurczaka, marchewki i cukinii P (200g); Ketchup (1szt) Kompot G (250g) | Naleśniki orkiszowe z serkiem bez cukru/1,3,7/ S (1szt) | 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) |

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 OBRÓBKI 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. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|--|--|
| 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) | 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) Parówka z szynki G (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kecup (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem pomidorowym, koprem i uprażonym słonecznikiem/7/(100g) |
| 12.04.2026 NIEDZIELA | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt) Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna G (250g) | Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Zraz duszony w sosie wł/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) 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) 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) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/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) | Kluski leniwe z masłem i cynamonem/1,3,7/ G (200g) | 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”.