



## Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. DIETA PODSTAWOWA

| Data                                      | Śniadanie  | Obiad  | Podwieczorek.<br>Dzieci                          | Kolacja   | Kolacja nocna   |
|---|--|--|--|---|---|
| 04.04.2026<br>WIELKA SOBOTA               | Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Ser żółty/7/(60g)<br>Dżem (1szt)<br>Sałata rzymska (1/10szt)<br>Kiwi (1szt)<br><b>HEM:</b> Mus jabłkowy (1szt)<br>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)   | Zupa szpinakowa/1,9/ <b>G</b> (350g)<br>Wegetariańska fasolka po bretońsku <b>S,D</b> (250g)<br>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br>Jabłko (1szt)<br><b>Dzieci:</b> Naleśniki z serem/1,3,7/(1szt)<br><b>Dzieci:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br>Kompot <b>G</b> (250g) | Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g) | Chleb pełnoziarnisty 1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g)<br>Ogórek świeży (100g)<br><b>Dzieci:</b> Polędwica drobiowa (50g)<br>Miód (1szt)<br><b>HEM:</b> Jabłko <b>G</b> (160g)<br>Herbata <b>G</b> (250g)        | Sok pomidorowy (1szt)   |
| 05.04.2026<br>WIELKANOC                   | Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Kiełbasa biała <b>G</b> (100g);<br>Jajko/3/ <b>G</b> (1szt)<br>Ćwikła (25g)<br>Sernik/1,3,7/(100g)<br>Pomidor (150g)<br><b>HEM:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br>Kakao/7/ <b>G</b> (250g)              | Rosół/1,3,9/ <b>G</b> (350g)<br>Kurczak z pieca <b>P</b> (150g)<br>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br>Marchewka z groszkiem <b>G</b> (100g)<br><b>HEM:</b> Marchewka z groszkiem <b>G</b> (100g)<br>Kompot <b>G</b> (250g)   | Galaretki owocowa <b>G</b> (200g)                | Chleb pełnoziarnisty 1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g)<br>Żywiecka (50g)<br>Ogórek kisz. (100g)<br><b>HEM:</b> Polędwica sopocka (50g)<br>Serek grani/7/(1szt)<br>Pasta z marchewki/1/(1szt)<br>Herbata owocowa <b>G</b> (250g) | Jogurt naturalny/7/(1szt)   |
| 06.04.2026<br>PONIEDZIAŁEK<br>WIELKANOCNY | Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Schab kruchy (50g)<br>Jajko/3/ <b>G</b> (1szt)<br>Ćwikła (25g)<br>Sałata (1/10szt)<br>Jabłko (160g)<br>Babka piaskowa/1,3,7/(100g)<br><b>HEM:</b> Mus jabłkowy (1szt)<br>Kakao/7/ <b>G</b> (250g) | Żurek/1,7,9/ <b>G</b> (350g)<br>Szynka w sosie/1/ <b>D</b> (70/100g)<br>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br>Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g)<br><b>HEM:</b> Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g)<br>Kompot <b>G</b> (250g)  | Skyr owocowy/7/(1szt)                            | Chleb pełnoziarnisty 1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Kiełbasa biała <b>G</b> (100g)<br>Serek twarogowy tartare/7/(1szt);<br>Musztarda/10/(1szt)<br>Pomidor (150g)<br><b>HEM:</b> Cukinia <b>G</b> (100g)<br>Herbata <b>G</b> (250g)                              | Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br>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 PODSTAWOWA

|                        |  |  |   |  |   |
|------------------------|--|--|---|--|---|
| 07.04.2026<br>WTOREK   | <p>Płatki owsiane na ml/1,7/<b>G</b> (350g)<br/>Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br/>Masło naturalne/7/(15g)<br/>Ser topiony/7/(50g)<br/>Miód (1szt)<br/>Pomidor (150g)<br/><b>HEM:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br/>Herbata owocowa <b>G</b> (250g)</p>                           | <p>Kapuśniak z kiszonej kapusty/1,9/ <b>G</b> (350g)<br/>Pieczeń ze schabu w sosie własnym/1/ <b>D</b> (70/100g)<br/>Kasza jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g)<br/>Brukselka <b>G</b> (100g)<br/><b>HEM:</b> Marchew mini <b>G</b> (100g)<br/>Kompot <b>G</b> (250g)</p>                               | <p>Kisiel z żurawiną <b>G</b> (200g)</p>  | <p>Chleb pełnoziarnisty 1/(100g)<br/>Masło naturalne/7/(15g)<br/>Połudwica sopocka (50g)<br/>Serek twarogowy deliser/7/(1szt)<br/>Rzodkiew (80g)<br/><b>HEM:</b> Jabłko <b>G</b> (160g)<br/>Herbata <b>G</b> (250g)</p>                                      | <p>Serek grani/7/(1szt)</p>   |
| 08.04.2026<br>ŚRODA    | <p>Kasza jaglana na ml/7/<b>G</b> (350g)<br/>Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br/>Masło naturalne/7/(15g)<br/>Szyngowa wieprzowa (50g)<br/>Serek topiony lactima/7/(1szt)<br/>Papryka czerwona (100g)<br/><b>HEM:</b> Mus jabłkowy (1szt)<br/>Herbata <b>G</b> (250g)</p>      | <p>Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g)<br/>Kotlet rybny/1,3,4/ <i>Morszczuk</i> <b>S</b> (90g)<br/>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br/>Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki/10/(100g)<br/><b>HEM:</b> Marchewka z groszkiem <b>G</b> (100g)<br/>Kompot <b>G</b> (250g)</p> | <p>Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)<br/>Drożdżówka z serem/1,3,7/ (1szt)</p> | <p>Ryż dziki z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(200g)<br/><b>HEM:</b> Sałatka jarzynowa z ryżem dzikim i kurczakiem w sosie majonezowym/3/ <b>G</b> (200g)<br/>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)</p> | <p>Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br/>Twarożek z zieloną, suszonymi pomidorami i z oliwą/7/(100g)<br/>Pomidor (150g)</p> |
| 09.04.2026<br>CZWARTEK | <p>Płatki ryżowe na ml/1,7/<b>G</b> (350g)<br/>Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br/>Masło naturalne/7/(15g)<br/>Połudwica drobiowa (50g)<br/>Miód (1szt)<br/>Sałata karbowana (1/10szt)<br/>Jabłko (160g)<br/><b>HEM:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br/>Herbata <b>G</b> (250g)</p> | <p>Krupnik/1,7,9/<b>G</b> (350g)<br/>Kurczak z pieca/1/ <b>P</b> (150g)<br/>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br/>Surówka meksykańska (100g)<br/><b>HEM:</b> Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g)<br/>Kompot <b>G</b> (250g)</p>   | <p>Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g)</p>                             | <p>Chleb pełnoziarnisty/1/(100g)<br/>Masło naturalne/7/(15g)<br/>Paszтет pieczony (50g)<br/>Serek twarogowy tartare/7/(1szt)<br/>Ogórek kiszony (100g)<br/><b>HEM:</b> Marchewka <b>G</b> (100g)<br/>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)</p>                     | <p>Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br/>Pasta z jaj i twarogu/3,7/(100g)<br/>Pomidor (150g)</p>                            |

**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 PODSTAWOWA

|                                 |  |   |   |  |   |
|---------------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>10.4.2026<br/>PIĄTEK</b>     | Makaron na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g)<br>Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Szynkowa dr (50g); Rzodkiew (80g)<br>Serek topiony lactima/7/(1szt)<br><b>HEM:</b> Mus jabłkowy (1szt)<br>Herbata <b>G</b> (250g) | Zupa koperkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g)<br>Leczo z kiełbasą i cieciorką <b>S,D</b> (250g)<br>Kasza bulgur/1/ <b>G</b> (200g)<br>Kalafior <b>G</b> (100g)<br><b>HEM:</b> Kalafior <b>G</b> (100g)<br><b>Dzieci:</b> Szaszłyki z kurczaka i kolorowej papryki <b>P</b> (200g)<br>Kecup (1szt)<br>Kompot <b>G</b> (250g) | Naleśniki orkiszowe z serkiem bez cukru/1,3,7/ <b>S</b> (1szt)  | Chleb pełnoziarnisty/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/<br><i>Makrela wędzona</i> (100g)<br>Ogórek świeży (100g)<br><b>HEM:</b> Jabłko <b>G</b> (100g)<br>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)                   | Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Polędwica sopocka (50g)<br>Mix sałat (1/10szt)                            |
| <b>11.04.2026<br/>SOBOTA</b>    | Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Szynkowa wieprzowa (50g)<br>Dżem (1szt)<br>Pomidor (150g)<br><b>HEM:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)  | Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ <b>G</b> (350g)<br>Filet z indyka z cebulą z pieca <b>P</b> (80g)<br>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br>Mix sałat z cukinią, pomidorkami i z serem mozzarella/7/(1/8szt)<br><b>HEM:</b> Marchewka mini <b>G</b> (100g)<br>Kompot <b>G</b> (250g)                                       | Serek homogenizowany/7/(1szt)<br>Granola orzechowo-cynamonowa z miodem (płatki owsiane, orzechy włoskie, rodzynki, słonecznik, miód, cynamon)/1,8/(40g) | Chleb pełnoziarnisty/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Parówka z szynki <b>G</b> (100g)<br>Serek twarogowy deliser/7/(1szt)<br>Musztarda/10/(1szt)<br>Papryka czerwona (100g)<br><b>HEM:</b> Cukinia <b>G</b> (100g)<br>Herbata <b>G</b> (250g) | Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br>Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem pomidorowym, koprem i uprażonym słonecznikiem/7/(100g) |
| <b>12.04.2026<br/>NIEDZIELA</b> | Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Jaja/3/ <b>G</b> (2szt)<br>Majonez/3/(1szt)<br>Rzodkiewka (100g)<br><b>HEM:</b> Mus jabłkowy (1szt)<br>Kawa mleczna <b>G</b> (250g)                                       | Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ <b>G</b> (350g)<br>Zraz duszony w sosie wł/1,3/ <b>D</b> (80/100g)<br>Kasza gryczana <b>G</b> (200g)<br>Surówka z białej kapusty, ogórka świeżego i zieleniny z olejem (100g)<br><b>HEM:</b> Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g)<br>Kompot <b>G</b> (250g)                            | Rogal maślany/1,3,7/ (1szt)<br>Pasta z groszku zielonego z dodatkiem masła, czosnku, soku z cytryny/7/ (50g)  | Chleb pełnoziarnisty/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Szynka drobiowa konserwowa (50g);<br>Miód (1szt)<br>Pomidor (150g)<br><b>HEM:</b> Dynia <b>G</b> (100g)<br>Herbata <b>G</b> (250g)   | Chleb pszenno-żytni/1/(50g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (50g)<br>Ogórek kiszony (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.\_**  
**DIETA PODSTAWOWA**

|                                    |   |  |   |  |   |
|------------------------------------|---|--|---|--|---|
| <b>13.04.2026<br/>PONIEDZIAŁEK</b> | Kasza kukur. na mleku /7/ <b>G</b> (350g)<br>Chleb pszenno-żytni/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Twarożek z rzodkiewką i szczypiorem/7/(100g)<br>Dżem (1szt)<br>Sałata masłowa (1/10szt)<br>Jabłko (1szt)<br><b>HEM:</b> Mus owoc-warz (1szt)<br>Herbata owocowa <b>G</b> (250g) | Zupa pietruszkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g)<br>Kotlet schabowy/1,3/ <b>S</b> (90g)<br>Ziemniaki <b>G</b> (200g)<br>Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli /10/(100g)<br><b>HEM:</b> Buraczki <b>G</b> (100g)<br>Kompot <b>G</b> (250g) | Kluski leniwe z masłem i cynamonem/1,3,7/ <b>G</b> (200g) | Chleb pełnoziarnisty/1/(100g)<br>Masło naturalne/7/(15g)<br>Szynka gotowana (50g)<br>Serek topiony lactima/7/(1szt)<br>Pomidor (150g)<br><b>HEM:</b> Pasta z marchewki/1/(1szt)<br>Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g) | Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, papryką czerwoną, uprażonym słonecznikiem, z ogórkiem konser. i oliwą z oliwek/7/(100g)<br><b>HEM:</b> Sałatka makaronowa z kurczakiem, serem typu feta, oliwkami, słonecznikiem i marchewką mini/1,3,7/(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”.**