



## Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. Dieta wegetariańska

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
04.04.2026 WIELKA SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g) Dżem (1szt) Sałata rzymska (1/10szt) Kiwi (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,9/ G (350g) Wegetariańska fasolka po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (1szt) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka rybna/1,4/ Łosoś atlantycki (125g) Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
05.04.2026 WIELKANOC	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt) Ćwikła (25g) Sernik/1,3,7/(100g) Pomidor (150g) Kakao/7/ G (250g)	Rosół/1,3,9/ G (350g) Tofu w plastrach pieczone w sosie sojowym/6/(70g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g) Ser topiony/7/(50g) Ogórek kiszony (100g) Herbata owocowa G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
06.04.2026 PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt) Ćwikła (25g) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Babka piaskowa/1,3,7/(100g) Kakao/7/ G (250g)	Żurek/1,7,9/G (350g) Ryba z pieca P (120g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbaski wegetariańskie/1/ (2szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt); Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g)
07.04.2026 WTOREK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Kapuśniak z kiszonej kapusty/1,9/ G (350g) Tofu w sosie słodko-kwaśnym z kaszą/1,6/ D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Brukselka G (100g) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Rzodkiew (80g) Herbata 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 „Żywnienie dla zdrowia”.**



## Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. Dieta wegetariańska

08.04.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Tofu wędzone w plastrach/6/(70g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Kotlet rybny/1,3,4/ <i>Morszczuk S</i> (90g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki/10/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Ryż dziki z cieciorką, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(200g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Twarożek z zieleniną, suszonymi pomidorami i z oliwą/7/(100g) Pomidor (150g)
09.04.2026 CZWARTEK	Płatki ryżowe na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g) Miód(1szt) Sałata karbowana (1/10szt) Jabłko (160g) Herbata <b>G</b> (250g)	Krupnik/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Nuggetsy roślinne/1/ (100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka meksykańska (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет wegetariański/1,6/ (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta z jaj i twarogu/3,7/(100g) Pomidor (150g)
10.4.2026 PIĄTEK	Makaron na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g) Miód (1szt) Rzodkiew (80g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Leczo z cieciorką <b>S,D</b> (250g) Kasza bulgur/1/ <b>G</b> (200g) Kalafior <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/ <i>Makrela wędzona</i> (100g) Ogórek świeży (100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Wege wędlina (50g) Mix sałat (1/10szt)
11.04.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pulpet z soczewicy/1,3/ <b>P</b> (80g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Mix sałat z cukinią, pomidorkami i z serem mozzarella/7/(1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbaski wegetariańskie/1/ (2szt) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Musztarda/10/(1szt) Papryka czerwona (100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Chleb pszenno-żytni/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. Dieta wegetariańska

12.04.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt) Majonez/3/(1szt) Rzodkiewka (100g) Kawa mleczna G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Kaszotto z tofu, pieczarkami, cukinią i serem typu feta/6,7/ G (250g) Surówka z białej kapusty, ogórka świeżego i zieleniny z olejem (100g) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/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 rzodkiewką i szczypiorem/7/(100g) Dżem (1szt) Sałata masłowa (1/10szt) Jabłko (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa pietruszkowa/1,7,9/ G (350g) Kotlety sojowe gotowane w sosie pomidorowym/1,6/ G (70g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli/10/(100g) Kompot G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Wegetariańska wędlna (50g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z serem typu feta, papryką czerwoną, uprażonym słonecznikiem, z ogórkiem konser. 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 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 „Żywność dla zdrowia”.**