



Jadłospis dekadowy od 14.04.2026 r. Do 23.04.2026 r. DIETA PODSTAWOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
14.04.2026 WTOREK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Wątróbka z cebulą i jabłkiem S,D (150g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty kiszzonej (100g) HEM: Brokuł G (100g) Dzieci: Filet drobiowy w sosie/1/ D (70g/100g) Kompot G (250g)	Kasza manna z sokiem owocowym/1,7/ G (200g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Żywiecka (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) HEM: Gruszka (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
15.04.2026 ŚRODA	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Ryba z pieca/1,4/ P Miruna (90g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) HEM: Marchewka z groszkiem G (100g) Dzieci: Ryba z pieca/1,4/ P Miruna (90g) Kompot G (250g)	Galaretka owocowa G (200g)	Ryż z jabłkami G (200g) Jogurt naturalny/7/(1szt) HEM: Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynka drobiowa konserwowa (50g) Pomidor (150g)
16.04.2026 CZWARTEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Sałata rzymska (1/10szt); Pomarańcza (1szt) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ G (350g) Połędwiczki wieprzowe w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Kasza gryczana G (200g) Buraczki G (100g) HEM: Buraczki G (100g) Kompot G (250g)	Naleśniki z serkiem z sosem malinowym/1,3,7/ S (1szt)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Pasta z marchewki/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z serem mozzarella, uprażonym słonecznikiem, papryką, ogórkiem konserwowym, pomidorkami koktajlowymi z oliwą z oliwek/7/(100g) HEM: 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 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 14.04.2026 r. Do 23.04.2026 r. DIETA PODSTAWOWA

17.04.2026 PIĄTEK	<p>Kasza kukurydziana na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g); Miód (1szt) Ogórek świeży (100g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)</p>	<p>Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Kotlet mielony/1,3/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) HEM: Mieszanka królewska G (100g) Kompot G (250g)</p>	<p>Sałatka gyros z kurczakiem/ 1/ (250g)</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki G (100g) Musztarda/10/(1szt) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) HEM: Cukinia G (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Sok pomidorowy (1szt) Hemo, dzieci: Napój owsiany/1/(1szt)</p>
18.04.2026 SOBOTA	<p>Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Miód (1szt); Pomidor (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z ziemniakami /1,9/ G (350g) Gulasz z indyka w sosie pomidorowym/1/ D (25g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) HEM: Fasolka szparagowa G (100g) Kompot G (250g)</p>	<p>Koktajl z jogurtu greckiego bananów i truskawek/7/ (200g)</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (50g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) HEM: Jabłko G (160g) Herbata G (250g)</p>	<p>Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt) Hemo: Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)</p>
19.04.2026 NIEDZIELA	<p>Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Rzodkiew (80g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Zraz w sosie/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) HEM: Marchewka mini G (100g) Kompot G (250g)</p>	<p>Serek homogenizowany/7/(1szt) Granola orzechowo-cynamonowa z miodem (płatki owsiane, orzechy włoskie, rodzynki, słonecznik, miód, cynamon)/1,8/(40g)</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka śledziowa/3,4,10/ <i>Śledź atlantycki</i> (150g) Dzieci: Kluski leniwe z masłem/1,3,7/ G (200g – 5 sztuk) HEM: Sałatka rybna/1,4/ Łosoś atlantycki (125g); Fasolka szparagowa żółta G (100g) Herbata G (250g)</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty 1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (50g) 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 14.04.2026 r. Do 23.04.2026 r. DIETA PODSTAWOWA

20.04.2026 PONIEDZIAŁEK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa koperkowa/1,9/ G (350g) Fasolka po bretońsku z chudą szynką S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (1szt) HEM: Kalafior G (100g) Kompot G (250g)	Kisiel z żurawiną G (200g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) HEM: Jabłko G (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, papryką czerwoną, uprażonym słonecznikiem, z ogórkiem konser. i oliwą z oliwek/7/(100g) HEMO: Sałatka jarzynowa z kurczakiem/3,9/ (100g)
21.04.2026 WTOREK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Mandarynka (1szt) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Filet drobiowy w sosie pieczarkowym/1,7/ D,S (70g/120g) Ryż brązowy G (200g) Surówka z marchewki i pora/7/(100g) HEM: Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot G (250g)	Sałatka z pełnoziarnistego makaronu z serem typu mozzarella, kukurydza, czerwoną fasolą, szpinakiem świeżym, ciecierzycą, oliwkami z pesto/1,3,7/ G (200g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/ <i>Makrela wędzona</i> (100g) Ogórek kiszony (100g) Dzieci: Twaróg/7/(100g) HEM: Twaróg/7/(100g) Gruszka G (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Filet z ind (50g) Mix sałat (1/10szt)
22.04.2026 ŚRODA	Płatki owsiane na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy(50g); Pomidor (150g) Serek topiony lactima/7/(1szt) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Żurek/1,7,9/ G (350g) Łazanki z kapustą kiszoną/1,3/ S,G (300g) Jabłko (160g) HEM: Bitka ze schabu/1/ D (80/100g); Ziemniaki G (200g); Marchewka G (100g) Dzieci: Bitka ze schabu/1/ D (80/100g); Ziemniaki G (200g); Marchewka G (100g) Kompot G (250g)	Skyrnik bez cukru z jagodami i gorzką czekoladą/1,3,7/ P (200g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Rzodkiew (80g) HEM: Pasta z cukinii/1/ (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt) Hemo, dzieci: Napój owsiany/1/(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 14.04.2026 r. Do 23.04.2026 r._ DIETA PODSTAWOWA

23.04.2026 CZWARTEK	Kasza kukurydziana na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (50g); Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) HEM: Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Kotlet rybny/1,3,4/ <i>Morszczuk S</i> (80g) Ziemniaki G (200g) Sałata ze śmietaną/7/(1/8szt) HEM: Marchewka z groszkiem G (100g) Dzieci: Pierogi ruskie/1,3,7/ G (6sztuk 300g) Dzieci: Surówka z selera/7.9/(100g) Kompot G (250g)	Bułka wrocławska/1,3/ (1szt) Pasta z jajka i awokado z dodatkiem czosnku, soku z cytryny/7/ (50g)	Sałatka makaronowa z szynką, mieszką królewską, pesto i pomidorkami koktajlowymi/1,3/ G (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(50g) Twarożek z zieleniną/7/(50g) HEM: Serek homogenizowany naturalny/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 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”.