

Jadłospis dekadowy od 24.05.2026 do 02.06.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
24.05.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna /7/G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot owocowy G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt) Banan (1szt)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
25.05.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza jaglana na ml /7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/ 7/ (100g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Szynka w sosie/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchwi i jabłka/7/(100g) Kompot owocowy G (250g)	Drożdżówka z serem /1,3,7/ (1szt)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Ryba po grecku/4,9/ Miruna G,D (200g) Kawa mleczna /7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa z indyka (60g) Mix sałat (1/10szt)
26.05.2026 WTOREK	Ryż na ml/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Herbata G (250g)	Zupa brokułowa /1,7,9/ G (350g) Lekkostrawny sos spaghetti G (250g) Makaron jasny/1,3/ G (200g) Kiwi (1szt) Kompot owocowy G (250g)	Koktajl z jogurtu greckiego, bananów, jagód i płatków owsianych/7/ (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna /7/ G (250g)	Serek grani/7/ (1szt)
27.05.2026 ŚRODA	Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Botwinka/1,9/ G (350g) Zraz w sosie/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot owocowy G (250g)	Bułka wrocławska/1/(1szt) Pasta z jajka i awokado z dodatkiem czosnku, soku z cytryny/3,7/ (50g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska z szynki G (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kecup (1szt) Sałata rzymska (1/10szt); Mandarynki (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Pasta hummus/11/(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 „Żywność dla zdrowia”.

Jadłospis dekadowy od 24.05.2026 do 02.06.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

28.05.2026 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie pietruszkowym/1,7/ G (70g/120g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) Kompot owocowy G (250g)	Fit sałatka z kaszy gryczanej, z serem typu feta, ogórkiem i papryką żółtą z koprem/7/ G (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
29.05.2026 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pietruszkowym/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot owocowy G (250g)	Pierogi z owocami /1,3/ G (200g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)	Kasza bulgur z kurczakiem, marchewką i groszkiem/1/ G (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek/7/(100g) Mix sałat (1/10szt)
30.05.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka drobiowa G (100g) Ketchup (1szt) Sałata rzymska (1/10szt) Jabłko (160g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna /7/ G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy z szynki/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/ (100g) Kompot owocowy G (250g)	Jabłko (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy (60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Kefir/7/(1szt)
31.05.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Połędwica sopocka (60g) Serek topiony tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna /7/ G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Rumszytk/1,3/ G (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki G (100g) Kompot owocowy G (250g)	Fioletowy koktajl na bazie jogurtu z jagodami mrożonymi, szpinakiem świeżym, sokiem z cytryny, mieloną kurkumą i siemieniem lnianym/7/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (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 24.05.2026 do 02.06.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

01.06.2026 PONIEDZIAŁEK	<p>Kasza kukur. na ml/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)</p>	<p>Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Bitka ze schabu w sosie/1/ G (80/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka G (100g) Kompot owocowy G (250g)</p>	<p>Bułka wrocławska/1/(1szt) Twarożek z suszonymi pomidorami, koperkiem i nasionami słonecznika/7/(50g)</p>	<p>Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Bułka paryska/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g)</p>
02.06.2026 WTOREK	<p>Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynka konserwowa drobiowa (60g) Miód (1szt) Sałata karbowana (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata G (250g)</p>	<p>Zupa koperkowa/1,9/ G (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot owocowy G (250g)</p>	<p>Borówki (50g) Mix orzechów i pestek/8/(20g) (orzechy włoskie, migdały płatki, pestki dyni, nasiona słonecznika)</p>	<p>Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z zieleciną/7/(100g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)</p>	<p>Sałatka brokułowa z ryżem dzikim, marchewką, serem typu mozzarella, kukurydza i pomidorkami w sosie majonezowym/3,7/(200g)</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”.