

Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| Data | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek. Dzieci | Kolacja | Kolacja nocna |
|----------------------------|---|--|---|--|--|
| 13.06.2026 SOBOTA | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Krupnik/1,7,9/ G (350g) Pulpet w sosie pomidorowym/1,3/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Tortilla z szynką i warzywami/1,3,7/(1szt) | Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata karbowana (10g); Jablko (160g) Herbata G (250g) | Serek grani/7/(1szt) |
| 14.06.2026 NIEDZIELA | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna /7/ G (250g) | Zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Szynka w sosie własnym/1/ G (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Deser z jogurtu greckiego, miodu, masła orzechowego i kakao/7,8/ (100g) | Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ketchup (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Serek homogenizowany naturalny/7/ (1szt) |
| 15.06.2026 PONIEDZIAŁEK | 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 owocowa G (250g) | Zupa pomidorowa z ryżem /1,9/ G (350g) Schab w sosie/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i selera z olejem /9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Mus owocowo-warzywny (1szt) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku/4,9/ Miruna D (200g) Kawa mleczna /7/ G (250g) | Bułka paryska/1/(50g) Pasta hummus/11/(1szt) Mix sałat (10g) |
| 16.06.2026 WTOREK | Ryż na ml/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wiep (60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz wołowy w sosie/1/ D (250g) Makaron pszenny/1,3/ G (200g) Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Pianka proteinowa na bazie jogurtu greckiego i galaretki/1,7/(200g) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną i suszonymi pomidorami /7/(100g) Sałata rzymska (10g); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Pomidor (150g) |

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 13.06.2026 do 22.06.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|---|---|
| 17.06.2026 ŚRODA | Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab faszerowany (60g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Ryba na parze/1,4/ <i>Miruna</i> G (100g) Sos jarzynowy/1,9/ G (150g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki, selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Jogurt owocowy pitny/7/ (1szt) | Makaron jasny z serem na słodko/1,3,7/ G (200g) Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Pomidor (150g) |
| 18.06.2026 CZWARTEK | Kasza manna 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 ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Udko z kurczaka w sosie/1/ D (150/100g) Ryż biały G (200g) Sałata ze śmietaną/7/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Koktajl malinowo-owsiany bez cukru/7/(200g) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Polędwica drobiowa (60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Sok pomidorowy (1szt) |
| 19.06.2026 PIĄTEK | Kasza jaglana na ml /7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g) | Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Rumszyk rybny w sosie pomidorowym /1,3,4/ G <i>Morszczuk</i> (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/9,10/ (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Ryż z jabłkami, cynamonem i jogurtem G (200g) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Mix sałat (10g); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Maślanka/7/(1szt) |
| 20.06.2026 SOBOTA | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie własnym// D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Jarzynka/9/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Mus jabłkowy (1szt) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g) Jabłko (160g) 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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA

| | | | | | |
|----------------------------|---|---|--|--|---|
| 21.06.2026 NIEDZIELA | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek topiony deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie pomidorowym/1,3/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Galaretka owocowa G (200g) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata (10g); Mandarynki (70g) Herbata G (250g) | Serek grani/7/(1szt) |
| 22.06.2026 PONIEDZIAŁEK | Płatki ryżowe na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Herbata owocowa G (250g) | Zupa wiejska z zacierką /1,3,7,9/ G (350g) Bitka ze schabu w sosie/1/ D (70/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g) | Sałatka z makaronem orzo, groszkiem zielonym, serem typu mozzarella i kukurydzą/1,3,7/(100g) | Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g) | 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 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”.