



Jadłospis dekadowy od 13.02.2026 r. Do 22.02.2026 r. Dieta podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
13.02.2026 PIĄTEK	Kasza manna na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń rzymska (50g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Rumsztyk z rybny cebulką/1,3/ S (80g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki/10/(100g) Kompot G (250g)	Leczo drobiowe z cukinią D (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Papryka czerwona (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g)
14.02.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Blok tyrolski (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz po węgiersku/1/ S,D (250g) Jabłko (1szt) Kasza bulgur/1/ G (200g) Kompot G (250g)	Galaretka owocowa G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z fasoli(90g) Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (50g)
15.02.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (1szt) Ogórek kisz (100g) Szynkowa z indyka (50g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Pieczeń z karkówki w sosie/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z sosem winegret, oliwkami i fetą/7/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywne (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (50g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) Herbata 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 OBRÓBKİ 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 13.02.2026 r. Do 22.02.2026 r.

Dieta podstawowa

16.02.2026 PONIEDZIAŁEK	Ryż na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa (50g); Pomidor (150g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Bigos S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (1szt) Kompot G (250g)	Kluski leniwe z masłem/1,3,7/(200g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Musztarda/10/(1szt); Papryka (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Salatka z zieleniny z oliwkami, pomidorkami koktajlowymi, serem mozzarella i oliwą z oliwek/7/(60g)
17.02.2026 WTOREK	Makaron na ml /1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80/100g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka z kapusty czerwonej i marchewki/10/(100g) Kompot G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет pieczony (50g); Dżem (1szt) Sałata (1/10szt); Kiwi (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek twarogowy deliser/7/ (1szt)
18.02.2026 ŚRODA	Płatki owsiane na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Papryka czerwona (100g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem /1,3,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pieczarkowym/1,3,7/ Morszczuk G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) Kompot G (350g)	Kisiel z żurawiną G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany z koperkiem/7/(100g); Miód (1szt) Sałata karbowana (1/10szt) Kiwi (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (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 OBRÓBKİ 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 13.02.2026 r. Do 22.02.2026 r.

Dieta podstawowa

19.02.2026 CZWARTEK	Kasza kukur. na ml /7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta wołowo-warzywna/9/ G (100g) Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Fasolka po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) Kompot G (250g)	Salatka z kurczakiem, kukurydzą, ogórkiem konserwowym, papryką, rodzynkami i sałatą lodową z musztardowym dressingiem/10/ (200g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Maślanka w butelce/7/(1szt)
20.02.2026 PIĄTEK	Makaron na ml /1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Papryka czerwona (100g) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ G (350g) Kurczak w sosie/1/ D (150/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (350g)	Mus jabłkowy (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z jaj i kiełbasy/3,6/(100g) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt)
21.02.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynekowa dr (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,7,9/ G (350g) Potrawka drobiowa z ciecierzycą/1,7,9/ D (250g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Brokuł G (100g) Kompot G (250g)	Placuszki kefirowe z dżemem/1,3,7/ (3szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Piwna (50g); Ogórek świeży (100g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt 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”.



Jadłospis dekadowy od 13.02.2026 r. Do 22.02.2026 r.

Dieta podstawowa

22.02.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g)	Chlebek chrupki z	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Sok wielowarzywny (1szt)
	Masło naturalne/7/(15g)	Schab w sosie własnym/1/ D (70/100g)	pastą z ciecierzycy	Masło naturalne/7/(15g)	
	Polędwica drobiowa (50g)	Ziemniaki G (200g)	barbecue i rukolą	Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt)	
	Serek topiony lactima/7/(1szt)	Surówka z marchewki, selera i	/1,11/ (200g)	Papryka czerwona (100g)	
	Salata (1/10szt); Jabłko (160g)	jabłka/7,9/(100g)		Herbata G (250g)	
	Kawa mleczna/7/ G (250g)	Kompot G (350g)			

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 OBRÓBKİ 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”.