



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

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
13.02.2026 PIĄTEK	Kasza manna na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Miód (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)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (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) Pasta humus/11/(1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Kotlety sojowe a la schabowe/1,3,6/ S (4szt) Jabłko (1szt) Ziemniaki G (200g) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Tofu w plastrach/6/(70g) Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)
15.02.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (1szt) Ogórek kiszony (100g) Wędlina wegetariańska (60g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Gulasz paprykowy z fasolą, brokułem i kukurydzą G,D 250g Ziemniaki G (200g) Mix sałat z sosem winegret, oliwkami i fetą/7/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka brokułowa z żółtym serem/3,7/ 200g 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 wegetariańska

16.02.2026 PONIEDZIAŁEK	Ryż na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Tofu w plastrach/6/(70g); Pomidor (150g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Leczo wegetariańskie 200g Ziemniaki G (200g) Gruszka (1szt) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbaski wegetariańskie/1,6/ P (90g - 2szt) 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) Paszтет sojowy/6/(1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Wegetariański sos myśliwski z fasolą S,D/9/(250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka z kapusty czerwonej i marchewki/10/(100g) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет wegetariański /9/(100g); 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/ <i>Morszczuk</i> G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) Kompot G (350g)	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 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 wegetariańska

19.02.2026 CZWARTEK	Kasza kukur. na ml /7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta niemięsna/9/ G (100g) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z tofu wędzonym/6/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z makreli/4,7/Makrela wędzona (100g) Ogórek świeży (100g) 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) Chili sin carne S,D (250g)Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot G (350g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z czerwonej fasoli/1/(1szt) 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) Tofu wędzone w plastrach/6/(60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,7,9/ G (350g) Kotlety sojowe w sosie pomidorowym/1,6/ G (80g/120g) Makaron razowy/1,3/ G (200g) Brokuł G (100g) Kompot G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka ryżowa z papryką i ogórkiem konserwowym /3/ G (250g) 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 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 wegetariańska

22.02.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g)	Sok wielowarzywny (1szt)
	Masło naturalne/7/(15g)	Klopsiki warzywno-strączkowe w sosie	Masło naturalne/7/(15g)	
	Twarożek z zieleniną/7/(100g)	pomidorowym/1,6,7/ P (250g)	Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt)	
	Serek topiony lactima/7/(1szt)	Ziemniaki G (200g)	Papryka czerwona (100g)	
	Salata (1/10szt); Jabłko (160g)	Surówka z marchewki, selera i	Herbata G (250g)	
	Kawa mleczna/7/ G (250g)	jabłka/7,9/(100g)		
		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 „Żywienie dla zdrowia”.