



Jadłospis dekadowy od 23.02.2026 r. Do 04.03.2026 r. Dieta wegetariańska

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek. Dzieci	Kolacja	Kolacja nocna
23.02.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na ml /7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Tofu w sosie orzechowo-sojowym/6,8/ S (80g) Ryż brązowy G (200g) Jabłko (160g) Kompot G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Serek topiony lactima/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g)
24.02.2026 WTOREK	Płatki owsiane na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/ 60g Dżem (1szt) Sałata masłowa (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Ryba z pieca/1,4/ <i>Miruna</i> P (90g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i pora (100g) Kompot G (250g)	Kisiel z żurawiną G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) serek twarogowy deliser (1szt); miód (1szt) Papryka czerwona (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
25.02.2026 ŚRODA	Zacierka na ml /1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/ 50g Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Kotlety sojowe w sosie pietruszkowym/1,7/ G 80g/120g Ziemniaki G (200g) Surówka z czerwonej kapusty i marchewki/10/ (100g) Kompot G (250g)	Chałka z dżemem /1,3,7/ (1/6szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/100g; Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	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/ - tlen / 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 23.02.2026 r. Do 04.03.2026 r.

Dieta wegetariańska

26.02.2026 CZWARTEK	Kasza manna na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Barszcz ukraiński/1,7,9/ G (350g) Leczo wegetariańskie 200g Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) Kompot G (250g)	Salatka grecka/7/(250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z makreli/4,7/ <i>Makrela wędzona</i> (100g); Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z oliwkami, pomidorkami suszonymi i koktajlowymi i prażonym słonecznikiem (50g)
27.02.2026 PIĄTEK	Ryż na ml /7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Kotlet ryżowy/1,3/ 90g Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi (100g) Kompot G (250g)	Rogal z pastą jajeczną ze szczypiorkiem /1,3,7/ (1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Wędlna wegetariańska (60g) Pomidor 150g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Paszтет sojowy/6/(1szt)
28.02.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Potrawka wegetariańska/1,7,9/ D 250g Kasza bulgur/1/ G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) Kompot G (250g)	Galaretka owocowa G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) 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/ - tulin / 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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 23.02.2026 r. Do 04.03.2026 r.

Dieta wegetariańska

01.03.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń rzymska (50g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Papryka czerwona (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Schab w sosie własnym/1/ D (70/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa z marchewką G (100g) Kompot G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbaski wegetariańskie /1,6/(2szt) Musztarda/10/(1szt); Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta z fasolki (90g)
02.03.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml /1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa ze szpinakiem/1,7,9/ G (350g) Potrawka wegetariańska z ciecierzycą/1,7,9/ D 250g Ziemniaki G (200g) Brokuł G (100g) Kompot G (250g)	Wafle ryżowe z twarożkiem z masłem orzechowym/7,8/ (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Wędlina wegetariańska (60g) Dżem (1szt); Ogórek świeży (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
03.03.2026 WTOREK	Kasza jaglana na ml /7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Dżem (1szt) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Rzodkiew (80g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Leczo wegetariańskie 200g Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/ (1/8szt) Kompot G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku/4,9/Miruna D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Paszтет sojowy/6/(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/ - tlen / 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 23.02.2026 r. Do 04.03.2026 r.

Dieta wegetariańska

04.03.2026 ŚRODA	Płatki ryżowe na ml /1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jajko/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata (1/10szt); Kiwi (1szt) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Wegetariańskie risotto z ciecierzą, warzywami z parmezanem/7/ D 250g Kasza gryczana G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli/10/(100g) Kompot G (250g)	Sałatka jarzynowa G /3,7,9,10/(250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Paszтет sojowy/6/(1szt); Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Kefir/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/ - tlen / 14/ - mięczaki
SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ: **G** -gotowanie **P** – pieczenie **S** – smazenie **D** - duszenie

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnienie dla zdrowia”.