

Jadłospis dekadowy od 02.08.2026 do 11.08.2026 r. Dla Działu Żywnienia

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
02.08.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Papryka czerwona (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Bób w oleju z suszonych pomidorów, z koprem i czosnkiem G (250g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat ze śmietaną/7/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Kefir/7/(1szt)
03.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na mleku/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Pomidor(150g) Herbata owocowa G (250g)	Krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Dietetyczna fasolka po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Nektarynka (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/Makrela wędzona/100g Ogórek świeży (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
04.08.2026 WTOREK	Ryż na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Barszcz czerwony/1,9/ G (350g) Kotlety sojowe w sosie pieczarkowym/1,3,6,7/ S (100/120g) Kasza bulgur G (200g) Brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta jajeczna/3/(100g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) Sałata masłowa (10g) Mandarynki (80g)
05.08.2026 ŚRODA	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Serek topiony lactima/7/(2szt); Miód (2szt); Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/G/350g Kotlet rybny/1,3,4/Morszczuk/S/90g Ziemniaki G 200g Mizéria ze śmietaną/7/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Sałata rzymska (10g); Kiwi (90g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Plastry wegetariańskie/1,6/(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 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 02.08.2026 do 11.08.2026 r. Dla Działu Żywnienia

06.08.2026 CZWARTEK	Kasza manna na mleku/1,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Rosół/1,9/ G (350g) Tofu po chińsku/1,6,8/S (250g) Ryż biały G (200g) Marchewka z groszkiem/1/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/7/(1szt) Kiwi (90g)
07.08.2026 PIĄTEK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa grochowa/1,9/ G (350g) Potrawka z ciecierzycy, szpinaku świeżego i suszonych pomidorów w sosie z sera topionego/1,7/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków i ogórka kiszzonego (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Paszтет sojowy/6/(1/2szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sałatka gyros z cieciorą/3/ (200g) Mandarynki (70g)
08.08.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Ogórek świeży (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Warzywa z fasolką z pieca/1/P (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka z marchewki i jabłka/7/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z marchewki/1/ (1szt) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
09.08.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Sałata rzymska (10g); Kiwi (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Jaja sadzone/3/S (2szt) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z koperkiem/7/(100g) Papryka czerwona (100g) 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 02.08.2026 do 11.08.2026 r. Dla Działu Żywienia

10.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor śliwkowy (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy /1,9/ G (350g) Ryba z pieca/1,4/ <i>Miruna</i> / P /100g Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna z olejem/9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Salatka brokułowa z serem żółtym/3,7/ (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska/6,9,10/(1szt) Pomidor (150g)
11.08.2026 WTOREK	Kasza kukur na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser żółty/7/ (60g) Dżem (1szt); Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Zupa pieczarkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Klopsiki warzywno-strączkowe w sosie serowym/1,6,7/ P (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ryba po grecku/4,9/ <i>Miruna</i> / D /200g Nektarynka (120g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Twarożek z koperkiem/7/(100g) 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 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”.