

Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r. _MODYFIKACJA DIET – WEGETARIAŃSKA (D01/WE)

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
11.09.2026 PIĄTEK	Kasza jaglana na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Rumszyk rybny z cebulą/1,4/ <i>Morszczuk</i> S (80g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z papryką i sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koprem/7/(100g) Ogórek kiszony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
12.09.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Papryka czerwona (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Sos pieczarkowy z tofu wędzonym/1,6,7/ S,D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Kiełbaski wegetariańskie/1,6/ P (2szt-90g) Musztarda/10/(1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) Sałata rzymska (10g) Jabłko (160g)
13.09.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g) Miód (1szt) Ogórek świeży (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa grochowa/1,9/ G (350g) Faszerowana papryka/1,3,7/ P (300g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Plastry wege/1,6/(60g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G / 350g Klopsiki warzywno-strączkowe w sosie pomidorowo- jarzynowym/1,6,9/ P (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Surówka z kapusty i zieleniny (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Leczo z ciecierzycą S,D (250g) Brzoskwinia (120g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) 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”.



Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r. _MODYFIKACJA DIET – WEGETARIAŃSKA (D01/WE)

15.09.2026 WTOREK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser żółty/7/(60g); Miód (1szt) Sałata masłowa (10g) Pomarańcza (200g) Herbata G (250g)	Krupnik/1,9/ G / 350g Kotlet ryżowy w sosie musztardowym z natką pietruszki/1,3,7,10/ P,D (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, marchwi i cebuli/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Sałatka makaronowa z ciecierzycą i pesto/1,3/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) Pomidor (150g)
16.09.2026 ŚRODA	Płatki ryżowe na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/(2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Wegetariański sos spaghetti S,D (250g) Makaron razowy penne/1,3/ G (200g) Brzoskwinia (1szt) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/ <i>Makrela wędzona</i> (100g) Rzodkiew (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Plastry wegetariańskie/ 1,6/(60g) Pomidor (150g)
17.09.2026 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Plastry wege/1,6/(60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Nuggetsy wegańskie z pieczarkami z patelni /1,6/ S (120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka szwedzka/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Kiełbaski wegetariańskie/1,6/ P (2szt-90g) Musztarda/10/(1szt) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ogórki kiszone (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z serem typu mozzarella, pomidorkami koktajlowymi i kukurydzą w sosie majonezowym /3,7/ (200g)
18.09.2026 PIĄTEK	Ryż na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta warzywna/9/ (100g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Ryba z pieca/1,4/ <i>Miruna</i> P (100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta hummus/11/(1szt); Dżem (1szt) Papryka czerwona (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 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 11.09.2026 do 20.09.2026 r.
MODYFIKACJA DIET – WEGETARIAŃSKA (D01/WE)

19.09.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniny/7/(100g) Miód (1szt); Ogórek świeży (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/G (350g) Kotlety sojowe w sosie szpinakowym/1,6,7/ G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/(2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata rzymska (10g); Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/ (50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) Pomidor (150g)
20.09.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser żółty/7/(60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ G (350g) Knedle z owocami/1,3/G (300g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Nektarynka (120g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata 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/ - łubin / 14/ - mięczaki
SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ: G -gotowanie P – pieczenie S – smaŹenie D - duszenie

UWAGA! Jadłospis moŹe ulec zmianie!

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