26.10 – 30.10.2026

DATA	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE II	OBIAD	KOLACJA
PONIEDZIAŁEK 26.10.2026	Pasztet pieczony drobiowy- **laktoza, białko sojowe, błonnik pszenny** Masło- **mleko** Chleb pszenno-Żytni- **gluten** Bułka kajzerka – **gluten**, pomidor, miód, Herbata z cytryną **638,15 kcal**	Kiełbasa krakowska sucha - - **błonnik pszenny, białko sojowe, laktoza** Masło- **mleko** Chleb pszenno- Żytni - **gluten** Papryka czerwona **265,25 kcal**	Krem z dyni na wywarze mięsnym z warzywami i grzankami pszennymi, zabielany, posypany pestkami dyni – **seler, gluten, mleko** Makaron świderki pszenny z serem białym, polany jogurtem naturalnym z miodem – **gluten, mleko** Woda z cytryną i miętą Jabłko **946,18 kcal**	Serek śmietankowy z papryką– **mleko** Kiełbasa krakowska sucha– **błonnik pszenny, białko sojowe, laktoza** Chleb pszenno-Żytni- **gluten** Masło- **mleko** Pomidor, Herbata z cytryną **647,40 kcal**
WTOREK 27.10.2026	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem - **jajka, mleko** Masło- **mleko,** Bułka ze słonecznikiem **- gluten** Kakao z mlekiem 2 % - **mleko,** Papryka czerwona **683,26 kcal**	Ser żółty Salami - **mleko** Masło- **mleko** Chleb pszenno-Żytni - **gluten** Ogórek zielony **270,25 kcal**	Zupa jarzynowa na wywarze z warzyw z ryżem, zabielana – **seler, gluten, mleko** Ziemniaki z masłem - **mleko** Nuggetsy z kurczaka – **jaja, gluten, mleko** Surówka Colesław z kapusty białej i marchewki z majonezem i śmietaną **- mleko** Kompot wieloowocowy Gruszka **969,57 kcal**	Kiełbasa krakowska sucha- **błonnik pszenny, białko sojowe, laktoza** Masło-**mleko** Chleb pszenno- Żytni **- gluten**, pomidor, papryka żółta Herbata z cytryną **626,30 kcal**
ŚRODA 28.10.2026	Szynka z bobrownik - **laktoza, błonnik pszenny, białko sojowe** Masło-**mleko** Bułka z dynią – **gluten** Kawa Inka z mlekiem 2 % - **mleko, gluten** Pomidor, miód **623,32 kcal**	Pasztet sojowy z pomidorami **- laktoza, białko sojowe,** Masło - **mleko** Chleb pszenno- Żytni **- gluten** Ogórek kiszony **246,85 kcal**	**Obiad jednogarnkowy** Fasolka po bretońsku z mięsem, kiełbasą i boczkiem – **gluten** Bułka pszenna Ślimak z makiem **– gluten** Herbata z cytryną Banan **971,00 kcal**	Pasta z makreli wędzonej w pomidorach z jajkiem i serem białym, cebulą i ogórkiem kiszonym **– ryba, jaja, mleko** Masło- **mleko** Chleb pszenno-Żytni - **gluten,** Papryka Żółta Herbata z cytryną **698,05 kcal**

CZWARTEK 29.10.2026	Parówki z szynki - **mleko, błonnik pszenny** Masło- **mleko** Bułka sztangielka - **gluten** pomidor, ketchup, Herbata z cytryną **686,90 kcal**	Drożdżówka- **gluten, jaja, mleko** **292,00 kcal**	Zupa cebulowa na wywarze z warzyw z makaronem, zabielana - **seler, gluten, mleko** Ziemniaki z masłem – **mleko** Stek z mięsa wieprzowego - **gluten** Gotowana marchewka z groszkiem – **gluten, mleko** Woda z cytryną Kiwi **947,27 kcal**	Jajko na twardo w sosie śmietanowo - majonezowym – **mleko,** Szynka z bobrownik - **laktoza, błonnik pszenny, białko sojowe** Masło - **mleko,** Chleb pszenno-żytni **- gluten** Papryka czerwona, ogórek zielony, dżem Herbata z cytryną **665,34 kcal**
PIĄTEK 30.10.2026	Płatki owsiane na mleku 2% - **mleko, gluten** masło **– mleko** Chleb pszenno-żytni - **gluten** Serek topiony – **mleko** Pomidor, Herbata z cytryną **634,45 kcal**	Szynka z bobrownik - **błonnik pszenny, białko sojowe, laktoza** Masło- **mleko** Bułka wieloziarnista -**gluten** Papryka żółta **285,20 kcal**	Krupnik na wywarze mięsnym z warzywami i kaszą jęczmienną – **seler, gluten** Ziemniaki z masłem – **mleko** Filet z ryby mintaj, panierowany, zapiekany z serem **– mleko, ryba, gluten** Surówka z kapusty czerwonej kiszonej Woda z cytryną Śliwka **976,07 kcal**	

Ziemniaki/pieczywo z mlekiem

1. Alergeny są oznaczone zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r
2. Dokładny wykaz składników poszczególnych potraw znajduje się do wglądu w sekretariacie ośrodka. Lokalizacja ul. Spadochroniarzy 1 i ul Szopkarzy

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych !