



Jadłospis



Poniedziałek, 27.04.2026

śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem, pasta warzywna z słończnikiem i pomidorami, gruszka, kawa inka z mlekiem / herbata z cytryną i imbirem (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Zupa gulaszowa

Knedle z truskawkami polane masłem, mięta (alergeny: mleko, gluten, seler, jajko)

podwieczorek: Kanapki z serem twarogowym z ziołami i rzodkiewką, herbata owocowa (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

Wtorek, 28.04.2026

śniadanie: Bułka z masłem, dżem brzoskwiniowy, papryka do chrupania, kakao / herbata z pomarańczą i goździkiem (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Zupa ogórkowa zabieleną z koperkiem

Makaron, sos boloński z mięsem, warzywami, bazylią i mozzarellą, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler)

podwieczorek: Kisiel malinowy, biszkopt (alergeny: mleko, gluten, jajko)

Środa, 29.04.2026

śniadanie: Stół szwedzki : pieczywo mieszane z masłem, szynka z indyka w galarecie, ser żółty, ogórek świeży, mix sałat, kawa inka z mlekiem / herbata z cytryną i pomarańczą (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Danie regionalne - obiad śląski

Zupa ziemniaczana

Kluski śląskie, sos mięsny, modra kapusta, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler)

podwieczorek: Jabłko zapiekane z miodem i cynamonem,

Czwartek, 30.04.2026

śniadanie: Pieczywo mieszane z masłem, pasta z makreli wędzonej, koperku i cebuli, banan, kawa inka z mlekiem / herbata ziołowa z lipą (alergeny: mleko, gluten, sezam, soja)

obiad: Danie regionalne - obiad wielkopolski

Zupa parzybroda

Ziemniaki, giczka z szczypiorkiem, ogórkiem i rzodkiewką, kompot owocowy (alergeny: mleko, gluten, seler)

podwieczorek: Rogale marcińskie z białym makiem i lukrem, woda z cytryną (alergeny: mleko, gluten, jajko)

