

# Jadłospis 2-6 marca 2026 r.

<b>PONIEDZIALEK</b>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> i chleb <u>pszenny</u> z żurawiną Składniki: mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, naturalny wysuszony zakwas <u>żytni</u>, żurawina suszona, sól</p> <p>Zupa szczawiowa ze szpinakiem z ziemniakami i jajkiem, zabelana śmietaną Składniki: woda, ziemniaki, szczaw konserwowy, szpinak siekany, <u>jaja</u> kurze całe, marchew, śmietana 12% (z <u>mleka</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Zapiekanka mięsna z makaronem i serem żółtym Składniki: woda, makaron <u>pszenny</u> bezjajeczny (mąka z <u>pszenicy</u> zwyczajnej), wieprzowina łopatka, włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, <u>seler</u>, pietruszka, por), koncentrat pomidorowy, 30%, ser gouda tłusty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, barwnik: annato), cebula, olej rzepakowy, czosnek, sól biała, pieprz</p> <p>Woda i jabłko</p>
<b>WTOREK</b>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> i chleb <u>pszenny</u> z ziarnami Składniki: mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, naturalny wysuszony zakwas <u>żytni</u>, mieszanka nasion, sól</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną Składniki: woda, ziemniaki, kasza <u>jęczmienna</u>, wiejska, włoszczyzna krojona w paski, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, por, koperek, olej rzepakowy, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Schab pieczony z warzywami Składniki: wieprzowina schab surowy bez kości, olej rzepakowy, cebula, marchew, pietruszka, korzeń, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, pieprz, sól biała</p> <p>Ziemniaki posypane koperkiem Składniki: ziemniaki, koperek, sól biała</p> <p>Buraczki duszone Składniki: burak, olej rzepakowy, cebula, mąka <u>pszenna</u>, typ 450, cytryna, sól biała, pieprz</p> <p>Woda i gruszka</p>
<b>ŚRODA</b>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> Składniki: mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, naturalny wysuszony zakwas <u>żytni</u>, sól</p> <p>Zupa fasolowa Składniki: woda, ziemniaki, fasola biała, nasiona suche, marchew, pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy 30%, olej rzepakowy, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, sól biała, pieprz, zioła prowansalskie</p> <p>Ryż z owocami, jogurtem i nasionami chia Składniki: woda, ryż biały, brzoskwinia w syropie, gruszka, truskawka, jogurt naturalny 2% (<u>mleko</u>), nasiona chia, margaryna roślinna, sól biała</p> <p>Woda</p>
<b>CZWARTEK</b>	<p>Chleb <u>pszenno-żytni</u> i chleb <u>pszenny</u> z pestkami słonecznika Składniki: mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, naturalny wysuszony zakwas <u>żytni</u>, pestki słonecznika, sól</p> <p>Zupa ogórkowa na wywarze warzywnym zabelana śmietaną Składniki: woda, ogórek kiszony, ziemniaki, marchew, śmietana 18% (z <u>mleka</u>), pietruszka, korzeń, <u>seler</u> korzeniowy, por, koperek, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Kurczak w sosie warzywnym z groszkiem zielonym Składniki: filet z piersi kurczaka, groszek zielony, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, por, woda, śmietanka 30% (z <u>mleka</u>), cebula, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u>, typ 450, sól biała, pieprz</p> <p>Kasza jęczmienna pęczak (<u>pszenica</u>) Składniki: kasza jęczmienna pęczak (<u>pszenica</u>), czosnek, sól</p> <p>Warzywa na parze Składniki: marchew, mrożona, brokuły, mrożone, cukinia, mrożona, margaryna miękka, 45% tłuszczu, z witaminami a i d, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, przyprawa ziołowa</p> <p>Woda</p>

**Chleb pszenno-żytni i chleb pszenny z żurawiną**

Składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny wysuszony zakwas żytni, żurawina suszona, sól

**Zupa porowa**

Składniki: woda, ziemniaki, por, marchew, seler, pietruszka, por, śmietana 18% (z mleka), masło ekstra (z mleka), olej rzepakowy, czosnek, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

**Filet z ryby miruny smażony**

Składniki: filet z miruny, mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, pieprz cytrynowy

**Ziemniaczki tłuczone**

Składniki: ziemniaki, sól biała

**Surówka z czerwonej i białej kapusty**

Składniki: kapusta czerwona, kapusta biała, marchew, jogurt naturalny, 2% tłuszczu (z mleka), jabłko

**Woda**

- Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez podkreślenie.
- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Szczegółowy wykaz składników wszystkich produktów i dań kulinarnych jest dostępny u Intendenta.

