

Intendent pro		Jadłospis 12-23.10.2026 do roku		Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez podkreślenie .	
Posiłek		Posiłek		Posiłek	
Zupa krem z fasolki szparagowej 200 ml		Zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z ryżem 200 ml		Rosół drobiowy z makaronem 200 ml	
Składniki: 125 ml woda, 40 g fasolka szparagowa, mrożona, 40 g ziemniaki, 25 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 2 g natka pietruszki, 1 g pieprz, 1 g ziele angielskie, 1 g liść laurowy		Składniki: 170 ml woda, 50 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 25 g koncentrat pomidorowy, 30%, 10 g ryż biały, 2 g natka pietruszki, 1 g pieprz, 1 g liść laurowy, 1 g ziele angielskie		Składniki: 180 ml woda, 30 g marchew, 15 g seler korzeniowy, 10 g pietruszka, korzeń, 10 g por, 10 g makaron pszenny bezjajeczny (mąka z pszenicy zwyczajnej), 1 g natka pietruszki, 0 g kaczka, filet, 0 g sól biała, 0 g pieprz, 0 g liść laurowy, 0 g ziele angielskie, 0 g mięso z piersi indyka, bez skóry	
Obiad		Obiad		Obiad	
Spaghetti bolognese 190 g		Kotlet jajeczny 60 g		Pulpeciki z kaczki 50 g	
Składniki: 50 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 40 g mięso z piersi indyka, bez skóry, 30 g koncentrat pomidorowy, 30%, 20 g makaron pszenny bezjajeczny (mąka z pszenicy zwyczajnej), 10 g cebula, 6 g olej rzepakowy		Składniki: 60 g jaja kurze całe, 2 g natka pietruszki, 2 g mąka pszenna , typ 450, 1 g bułki pszenne zwykle (mąka pszenna , woda, drożdże, sól, cukier)		Składniki: 20 g kaczka, filet, 20 g mięso z piersi indyka, bez skóry, 10 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 4 g bułki pszenne zwykle (mąka pszenna , woda, drożdże, sól, cukier), 4 g bułka tarta (mąka pszenna , sól, drożdże), 3 g olej rzepakowy, 2 g jaja kurze całe, 1 g natka pietruszki, 0 g sól biała, 0 g pieprz	
		Sos paprykowy 30 ml		Ziemniaki z koperkiem 80 g	
		Składniki: 30 g papryka czerwona, 1 g skrobia ziemniaczana		Składniki: 80 g ziemniaki, 2 g koperek	
		Ziemniaki gotowane 70 g		Surówka z buraka, jabłka i cebuli 60 g	
		Składniki: 70 g ziemniaki		Składniki: 40 g burak, 15 g jabłko, 5 g cebula, 2 g oliwa	
		Bukiet z jarzyn wiosennych, mrożony 40 g		Podwieczorek	
		Składniki: kalafior, fasola szparagowa, marchew, kapusta brukselska, groch zielony		Mus truskawkowy własnego wyrobu 70 g	
Podwieczorek		Podwieczorek		Składniki: 70 g truskawki, mrożone	
Kisiel malinowy własnego wyrobu 120 g		Mus marchwiowo - dyniowy 60 g		Jabłko 100 g	
Składniki: 80 ml woda, 40 g maliny, mrożone, 3 g skrobia ziemniaczana		Składniki: 30 g marchew, 30 g dynia			

Intendent	pro	Jadłospis 12-23.10.2026 do roku				Alergeny zostały wyróżnione na jadłospisie poprzez podkreślenie .
Posiłek		Posiłek		Posiłek		Posiłek
Barszcz z ziemniakami 200 ml		Krem z marchewki z grzankami i pestkami dyni na wywarze warzywnym 200 ml		Zupa ogórkowa z ziemniakami 200 ml		Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 200 ml
Składniki: 120 ml woda, 40 g ziemniaki, późne, 35 g burak, 30 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 2 g natka pietruszki, 1 g pieprz, 1 g ziele angielskie, 1 g liść laurowy		Składniki: 155 ml woda, 50 g marchew, 25 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 10 g bułki pszenne zwykłe (mąka pszenna , woda, drożdże, sól, cukier), 10 g napój migdałowy (woda, migdały , emulgator: lecytyny (ze słonecznika); sól morską), 5 g dynia, pestki, łuskane, 1 g pieprz, 1 g natka pietruszki, 1 g liść laurowy, 1 g ziele angielskie		Składniki: 130 ml woda, 40 g ziemniaki, 35 g ogórek kiszony, 35 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 2 g natka pietruszki, 1 g pieprz, 1 g liść laurowy, 1 g ziele angielskie		Składniki: 130 ml woda, 40 g ziemniaki, 35 g kapusta kiszona (kapusta biała, marchew, sól), 35 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 1 g natka pietruszki, 1 g koperek, 1 g pieprz, 1 g liść laurowy, 1 g ziele angielskie
Obiad		Obiad		Obiad		Obiad
Kulki rybno - ryżowe w sosie warzywnym 150 g		Leczo z soczewicą i warzywami 120 g		Gulasz wieprzowy z szynki w sosie własnym 80 g		Makaron z twarogiem, brzoskwiniami i polewą truskawkową 150 g
Składniki: 45 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 40 g łosoś świeży (ryba), 24 g ryż biały, 6 g olej rzepakowy, 5 g jaja kurze całe, 1 g pieprz		Składniki: 34 g cukinia, 25 g marchew, 20 g soczewica czerwona, nasiona suche, 13 g pietruszka, korzeń, 12 g papryka czerwona, 11 g cebula, 0 g sól biała, 0 g pieprz, 0 g zioła prowansalskie		Składniki: 35 g wieprzowina szynka surowa, 30 ml woda, 10 g włoszczyzna krojona w paski, mrożona (marchew, seler , pietruszka, por), 5 g cebula, 4 g olej rzepakowy, 2 g mąka pszenna , typ 450		Składniki: 25 g brzoskwinia, 25 g makaron pszenny bezglutenowy (mąka z pszenicy zwyczajnej), 25 g truskawki, mrożone, 20 g ser twarogowy półtłusty (z mleka)
Brokuł na parze 50 g		Ziemniaki 80 g		Kasza jęczmienna, perłowa 20 g		
Składniki: 50 g brokuły, mrożone				Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulką 60 g		
				Składniki: 40 g kapusta kiszona (kapusta biała, marchew, sól), 15 g marchew, 5 g cebula, 3 g olej rzepakowy		
Podwieczorek		Podwieczorek		Podwieczorek		Podwieczorek
Mus malinowy własnego wyrobu 50 g		Kisiel z owoców leśnych własnego wyrobu 100 g		Banan 100 g		Jabłko 100 g
Składniki: 50 g maliny, mrożone		Składniki: 50 ml woda, 20 g truskawki, mrożone, 20 g wiśnie bez pestek, mrożone, 10 g czarne jagody, mrożone, 3 g skrobia ziemniaczana				