



# JADŁOSPIS

Posilek	Poniedziałek 13.04.2026 r.	Wtorek 14.04.2026 r.	Środa 15.04.2026 r.	Czwartek 16.04.2026 r.	Piątek 17.04.2026 r.
<b>Śniadanie</b>  godz. 8:30	Kakao <sup>1</sup> -200ml Herbata z cytryną/ woda mineralna-200ml Chleb zwykły i graham z masłem <sup>1,2</sup> -50g Pasta jajeczna <sup>1,6</sup> - 30g Szyńka z piersi kurczaka <sup>3</sup> -25g Pomidor , szczypior - 40g Dżem śliwkowy -15g  ( 345 kcal )	Kawa inka <sup>1,2</sup> - 250 ml Herbata z cytryną/ woda mineralna-200ml Rogal maślany z masłem <sup>1,2</sup> -50g Szyńka wieprzowa <sup>3</sup> -15g Twarożek ze szczypiorkiem <sup>1</sup> - 25/10g Pomidor , salata -30g Dżem z czarnej porzeczki-15g  ( 348 kcal )	<b>Szwedzki stół</b> Kakao <sup>1</sup> - 200ml Herbata z cytryną/ woda mineralna -200ml Chleb zwykły i żytni razowy z masłem <sup>1,2</sup> - 35g/10g Kielbasa krakowska <sup>3</sup> - 15g Ser żółty, jajko gotowane-10/25g Polędwica drobiowa-20g Pomidor , szczypior ,ogórek, salata, rzodkiewka- 75g  ( 360 kcal )	Zupa mleczna -płatki owsiane <sup>1,2</sup> - 250ml/15g Herbata z cytryną/ woda mineralna -200ml Bułka pszenna zwykła z masłem <sup>1,2</sup> -40g- Polędwica z indyka <sup>3</sup> -25g rzodkiewka, salata - 30g Dżem z czarnej porzeczki-15g  ( 349 kcal )	Kakao <sup>1</sup> -250ml Herbata z cytryną /woda mineralna-200ml Chleb zwykły i żytni jasny z masłem <sup>1,2</sup> -40g/10g Szyńka wieprzowa <sup>3</sup> -15g Ser żółty <sup>1</sup> -15g Pomidor , szczypior -30g Dżem wiśniowy- 15 g  ( 355 kcal )
<b>II Śniadanie</b> godz.: 10:30 	Jablko -180g Orzechy -17g Woda mineralna- 150ml  ( 99 kcal )	Banan -190g Woda mineralna- 150 ml  ( 99 kcal )	Koktajl jagodowy <sup>1</sup> – 150g Chrupka kukurydziana <sup>2</sup> - 5g Woda mineralna- 150ml  ( 98 kcal )	Winogrona ,cukinia, kalarepa -90g Słonecznik -13g Woda mineralna- 150ml  ( 99 kcal )	Jogurt naturalny <sup>1</sup> /miód – 140g/4g Kiwi- 35g Woda mineralna-150ml  ( 98 kcal )
<b>Obiad</b> godz. 12:00 	Zupa kapuśniak <sup>4</sup> - 250ml Pulpet w sosie pomidorowym <sup>2,1</sup> -60/50ml Ryż <sup>1</sup> – 140g Ogórek kwaszony- 60g Kompot śliwkowy- 200ml  ( 396 kcal )	Zupa jarzynowa <sup>1,4</sup> - 250ml Kotlet pożarski <sup>2,6,1</sup> - 75g Ziemniaki z koprem-140g Surówka z kapusty pekińskiej -90g Kompot z czarnej porzeczki- 200ml  ( 396 kcal )	Zupa wiosenna z zacierką <sup>4,2,6</sup> - 250ml Strogonow wieprzowy <sup>2,4</sup> -125g Kasza jęczmienna <sup>2</sup> -140g Surówka z selera i marchewki - 80g Kompot wiśniowy- 200ml  ( 390 kcal )	Zupa barszcz czerwony zabieleny <sup>1,4</sup> - 250ml Knedle z twarogiem <sup>2,1,6</sup> - 180g Polewa truskawkowa - 50g Kompot z czarnej porzeczki - 200ml  ( 400 kcal )	Zupa pomidorowa z makaronem <sup>2,4,6</sup> 250g Paluszki rybne z mintaja <sup>2,5</sup> - 60g Ziemniaki z koprem 140 g. Surówka z kapusty kwaszonej -100g. Kompot wiśniowy – 200ml  ( 396 kcal )
<b>Podwieczorek</b> godz. 14:30 	Chleb razowy z masłem <sup>1,2</sup> – 30g Kawa inka <sup>1,2</sup> -120ml Polędwica sopocka <sup>3</sup> -20g Papryka czerwona -20g  ( 149 kcal )	Strucla z powidłami śliwkowymi <sup>2,6</sup> -45 g ( Wyrób własny ) Herbata z miodem i cytryną-150ml  ( 154 kcal )	Gruszka-200g Pestki dyni-15g  ( 148 kcal )	Jablko – 200g Migdały -17g  ( 149 kcal )	Banan -195g Orzechy -17g  ( 147 kcal )

**Alergeny:**

1- mleko i przetwory mleczne(łącznie z laktozą), 2- zboża glutenowe tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, a także ich produkty pochodne; 3- soja, zboża zawierające gluten, gorczycę, seler, oraz mleko (łącznie z laktozą); 4- seler/gorczyca, 5 - ryby i ich przetwory, 6-jaja i produkty po

Dyrektor zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie.

Sporządziła: Bodżeta Agnieszka